



Eriksons Chark

Storgatan 11 - Nossebro
www.eriksonschark.se

Nossebro 26 juni 2026

Falukorvsgate

Ni kanske har sett att det snurrar runt i media för tillfället om olika halter av nötkött i falukorv. Med denna rapportering så finns också en lista över analysresultat bifogat. Vi är inte förvånade över resultaten och vår Falukorv placerade sig med sina 45,6% nötköttshalt som den falukorven med näst högst nötköttsandel av de analyserade produkterna. Lite besvikna är vi då våra egna beräkningar från recept borde visat 45,9% men det är väl en fråga om dagsform.

Vi blev kontaktade av SR P4 om en intervju gällande saken och fick då ett frågeformulär tillsänt oss. Vi upplever dock att återgivningen av våra svar inte riktigt speglade de svar som faktiskt gavs. Vissa svar kopplades till fel frågor vilket kan framstå som lite förvirrande för lyssnarna men även för oss som svarade på frågorna, då vi inte riktigt kände igen oss i ordningen.



Så här kommer **frågorna** från SR P4 och i kursiv text vårt svar och tydliggörande.

- **Enligt våra analyser innehåller er falukorv 45,60 procent nötkötts-DNA. Vad säger du om det?** – Det är i linje med våra egna beräkningar från vårt recept.
- **Varför skriver ni inte ut på förpackningen hur mycket nötkött som falukorven innehåller?** – Vi har ett 70-tal produkter och vi beräknar och innehållsdeklarerar samtliga produkter på samma sätt. Så här i efterhand kanske det skulle varit klokt att deklarerat nötköttshalten som en konkurrensfördel men samtidigt hjälper ju inte det när ingen annan deklarerar på det viset.
- **Kan ni berätta hur stor den exakta procentuella andelen nötkött är i er korv? – och om inte – varför?** – Analysen visar på 45,6% och våra egna beräkningar borde gett 45,9% men det kan väl anses vara inom någon form av mätosäkerhet. Detta gäller ju dock som andel av korvens köttinnehåll. Av hela produktens innehåll (kött, fett, vatten, potatismjöl, kryddor mm) utgör nötköttet 30%.
- **Varför just den mängden nötkött i receptet?** – Vi är fjärde generation i företaget och även om vi är charkuterister så kan vi inte ta äran för receptet för falukorv. Detta är ju något som ärvt i generationer och inget vi ändrat på. Svensk falukorv härstammar från Lyoner. De tyska bergsmän som jobbade i Falu koppargruva lärde svenskarna laga denna korv av det kött som blev över när man tillverkade linor av tvinnad ox- och hästhud till gruvan.
- **Vilken funktion ska nötköttet fylla? (Smak/struktur?)** – Korven får en fastare struktur och en trevligare färg i snittytan samt en finare stekyta. Sedan är kött en krydda så nötköttet ger en kraftigare köttsmak jämfört med en korv bara gjord på fläskkött.
- **Har andelen nötkött i er falukorv förändrats under det senaste året på grund av ökade råvarupriser?** – NEJ. Vi har inte ändrat sammansättningen i vår falukorv utan vi valde att i stället ta fram Familjesortimentet där Familjefalukorv i stället baserar sig till största delen på fläskkött. Men även den innehåller nötkött men då är andelen 11% i stället för 45,6%. Lägre än så tycker vi inte man skall gå för att göra en kvalitativ falukorv.

- **Planerar ni att införa tydligare innehållsdeklarationer för att möta konsumenternas krav på transparens?** -Vi har ingen avsikt att ändra hur vi innehållsdeklarerar våra produkter i nuläget. Alla innehållsdeklarationer görs i enighet med EU 1169:2011, Märkningshandboken 15:e upplagan 2023 från Livsmedelsföretagen och Livsmedelsverkets Kontrollwiki.
- **Ni som prisad charkproducent – hur ser ni på att innehållsförteckningen på er produkt ser likadan ut som Icas Extra fin som har 1,20 procent procent nötkött?** – Vi har ju inte för vana att recensera andra tillverkares produkter utan vi tillverkar de produkter vi är stolta över efter de seder och vanor vi blivit lärda vid genom fyra generationer och drygt 100 år av charktillverkning.

Så hur väljer man en bra falukorv?

Det korta svaret är att välj en från Eriksons Chark.

Det lite mer nyanserade svaret är att välj en korv som innehåller nötkött. Det har ju visat sig vara lite besvärligt då enligt den senaste rapporteringen men om du tittar i ingredienslistan och den innehåller "fett från gris" så är fläskköttandelen tillräckligt liten för att inte "gömma" allt fläskfett utan detta måste då deklarerars som en egen ingrediens.

Kötthalt kan man bortse ifrån gällande kvalitet på produkten. Den säger inget om vilket kött som använts. Var det fett eller magert? Var det fruset eller färskt? Men du kan använda kötthalten och proteinhalten som en vägvisare. Rent kött utan synligt fett innehåller 20% protein. Så är kötthalten 70% så borde proteinhalten vara 14% om tillverkaren använt rent kött. Ju lägre proteinhalten blir i förhållande till kötthalten desto fetare kött har tillverkaren använd.

Kolhydrater är en vägvisare. Falukorv får innehålla högst 5% torrsubstans potatismjöl och det avspeglas generellt i kolhydraterna då de är de enda kolhydrater som skall finnas i falukorv utom möjligen en mindre mängd socker.

Fetthalten är också en faktor. Högsta tillåtna fetthalt för falukorv är 23% och är det den fetthalten som deklarerats på produkten du tittar på så kan det vara ett tecken på att man använt ett fett fläskkött för att maximera kötthalten.

Skinnet på falukorv är traditionellt en kollagentarm som är ett lite tjockare skinn med en viss struktur i ytan. Det finns också rökgenomsläpplig plasttarm som är väldigt tunn och ofta glansig. Alla skinn till falukorv måste vara rökgenomsläppliga enligt reglerna. En kvalitetskorsv är tillverkad i den första varianten enligt våra ögon. Om skinnet sitter fast i korven lite när man tar av detta så är detta ett kvalitetstecken.

En falukorv måste vara rökt och för att man skall få kalla en produkt rökt så måste den antingen rökas med traditionell rök eller med kondenserad rök. Kondenserad rök är vätskebaserad rök där man duschat ner rök i vatten, producerat utomlands, och sedan pressar in den i rökskåpet via fina munstycken med hjälp av tryckluft så att det bildas en rökdymma som fastnar på korven. Kondenserad rök måste deklarerars som "Rökarom" i ingrediensförteckningen. Vi kanske inte behöver påpeka att det senare alternativet inte är något vi förknippar med kvalitet.

Sedan handlar det ju om att göra en egen värdering av punkterna ovan. På det hela taget så är ju smak och kvalitet subjektivt och en individuell bedömning men här var några tips på vägen i alla fall. Det viktigaste måste ju ändå vara att köpa och äta en riktigt god korv 😊

Trevlig spis önskar vi på Eriksons Chark i Nossebro

