



Fødevarestyrelsen

Att.: Sopfie Faltum, [sofal@fvst.dk](mailto:sofal@fvst.dk)

Cc: [29@fvst.dk](mailto:29@fvst.dk)

8. marts 2016 KJ

## **Høring vedr. vejledning om mærkning af fødevarer, j.nr. 2016-29-33-00084**

Tak for udkast til ny mærkningsvejledning. DSK sætter stor pris på, at mærkningsvejledningen løbende opdateres. Det er en stor hjælp for både brancheforeningerne og virksomhederne. Det er også meget fint med den detaljerede indholdsfortegnelse, når man skal finde noget, de mange referencer til lovgivningen, og at hver side er dateret.

Det ville optimere vejledningens umiddelbare anvendelighed, hvis det var muligt kun at sætte ny dato på de sider, der er ændret. Det kunne spare brugerne for at læse de uændrede afsnit. Det er sådan, vi prøver at gøre det med vores Branchekode, men vi har også erfaret, at det giver nogle skrive-tekniske udfordringer.

Med hensyn til en digital mærkningsvejledning er det vor opfattelse, at det kan være rigtig godt for nogle brugere, men mindre godt for andre. Hvis man eksempelvis alene har brug for at kende mærkningskrav vedr. hakket kød, vil det givetvis fungere godt. Hvis man derimod har en arbejdsfunktion, hvor man skal kende samtlige regler, er det mest hensigtsmæssigt at kunne læse hele vejledningen igennem i sammenhæng, eller eventuelt finde de relevante steder ved hjælp af indholdsfortegnelsen. I sidstnævnte tilfælde forekommer det unødigt tidskrævende, hvis man skal åbne utallige links og evt. printe de enkelte afsnit for at få overblik over det hele. Men behovet for at kunne læse det hele samlet kan jo nemt imødekommes ved at lægge en pdf fil sammen med den "digitale" indgang, på fvst.dk.

### **Bemærkninger til ændringerne i vejledningen.**

En vigtig anledning til den nye vejledning er som bekendt ændringerne vedr. information om allergene ingredienser, som beskrevet i den nye bekendtgørelse. Som I ved, har der været mange misforståelser blandt tilsynsførende, som har forlangt, at allergene ingredienser skulle fremgå af mærkning på butikspakkede fødevarer, som ikke var forsynet med ingrediensliste. Reglen vedr. disse produkter er meget fint forklaret i vejledningens afsnit 18.3. Desværre er der i nogle af de andre afsnit tekst, der kunne give et andet indtryk for den læser, der ikke samtidig er opmærksom på, hvad der står i afsnit 18.3. Dette gælder f.eks. afsnit 8.7 (vedlagt); her angives først undtagelser fra krav om mærkning på butikspakkede produkter, der sælges under 1 dag, dernæst undtagelse vedr. ingrediensliste på butikspakkede produkter, der sælges mere end 1 dag, og til sidst "Vær opmærksom på, at der altid skal mærkes med allergen ingredienser". Det vil ganske sikkert kunne give anledning til misforståelser. Vi foreslår derfor, at den sidste sætning rykkes op til lige efter den sidste bullit, og man så efter de to afsnit om butikspakkede skriver "I disse

De Samvirkende Købmænd

Islands Brygge 26, DK-2300 København S | T +45 39 62 16 16 | [dsk@dsk.dk](mailto:dsk@dsk.dk) | [www.dsk.dk](http://www.dsk.dk)  
CVR nr. 15232013 | Danske Bank 4180-4110212313

# DSK

tilfælde er det tilstrækkeligt, at der kan oplyses mundtligt om allergene ingredienser", se afsnit 18.3." eller tilsvarende. Eller endnu bedre: "Vær opmærksom på, at der altid skal mærkes med allergen ingredienser" slettes, og der henvises alene til afsnit 18.

I afsnit 13.2 er der 5 eksempler på henholdsvis ikke-færdigpakke-, pakket på anmodning af forbruger og pakket forud for travle tider. I alle disse eksempler er nævnt "Der er derfor *ikke* krav om mærkning eller betjening,....". Ordet betjening virker meget forvirrende. Første eksempel handler om brød ved selvbetjening, så giver det vel ikke mening at skrive, at der ikke er krav om betjening. De 3 næste eksempler handler om betjente afdelinger, den første om en slagterafdeling, hvor slagteren skærer rullepølse til forbrugeren. Hvad menes der så med "..ikke krav om betjening"? I sidste eksempel er sandwich pakket og lagt ud til selvbetjening. Måske mener I, at der skal være personale, som kan oplyse om de allergene ingredienser, hvis det ikke er oplyst på varen eller ved skiltning? I så tilfælde vil vi foreslå en omformulering.

Tilsvarende tales i afsnit 13.3 også om "Denne form for direkte salg kræver derfor mulighed for personlig betjening" og i eksemplet nævnes, at en udportioneret rejesalat sælges, hvor der er personale til at betjene kunderne. I butikernes terminologi betyder "betjening" salg over disk, altså hvor personalet pakker og udleverer varen. Når man pakker/udportionerer varer og lægger dem ud til selvbetjening, kalder vi det ikke "betjent". Men der skal naturligvis være personale i butikken, som altid kan oplyse om allergene ingredienser, også på de tidspunkter, hvor den betjente afdeling evt. er lukket.

## **Andre bemærkninger, evt. også til tekst, der ikke er ændret nu**

I afsnit 14.7.1 om oprindelsesmærkning svin mv. er til allersidst i afsnittet angivet, at reglerne kun gælder færdigpakket kød. Vi foreslår at flytte dette frem til starten af afsnit 14.7.1.

Der er flere andre steder, hvor mærkningskrav er omtalt, men det ikke er særlig klart, om det er et krav, som gælder i alle tilfælde (uanset om eller hvor varen er pakket, og om det er pakning til forbrugere eller til en engrosvirksomhed). Det er naturligvis meget vigtigt at vide dette.

Eksempler: afsnit 15 om fisk; vi er bekendt med, at der er krav også til fisk som sælges over disk, men mener ikke, der her kan angives en holdbarhedsdato. Også i afsnit 14.9 er det lidt uklart, om det handler om færdigpakke varer

Afsnit 18.4 Mærkning med spor af... DSK mener, man bør være tilbageholdende med at beskrive regler for mærkning med spor af, når EU er på vej med regler/retningslinjer.

Afsnit 18.4.3 Producenternes risikovurdering af rå-/færdigvarer. I praksis mener vi ikke, at dette kan overholdes. Selv hvis man ville kunne på information fra leverandører om indholdet, og man derved ud fra recepter teoretisk kan udregne, hvor meget allergenet bliver "fortyndet", så har vi jo ikke nogen grænseværdier, der kan fortælle, om der så skal være en mærkning med spor af på den færdige vare. Dette er alt for kompliceret, og DSK mener ikke, der i detailhandelen er viden nok til at foretage denne risikovurdering på seriøs måde.

In afsnit 13.4.1 gives der nogle lempeligere muligheder for fjernsalg af produkter, for hvilke man ikke på forhånd kender alle de obligatoriske oplysninger. Det kan være et problem ikke kun for

# DSK

oprindelse af frugt og grønt, men også, som nævnt, fisk og oksekød – og nu også svin, får, ged, og fjerkræ. Vi har brug for en løsning vedr. alle disse produktgrupper, ellers bliver det svært at sælge disse produkter ved fjernsalg. For æbler gives et eksempel, og der skal være tale om parallel leverance. Hvad menes præcist med parallel? Normalt vil man vel ikke få dem samtidig, men nogle gange fra land xx og andre gange fra yy. Men i den konkrete leverance til kunden, ved man naturligvis, om det er x eller y. Tilsvarende for kød og fik. Man kan således give oplysningerne til kunden ved levering, og dermed "inden købet afsluttes", som nævnt i teksten. DSK anmoder Fødevarestyrelsen om at bekræfte, at dette vil opfylde kravene.

Ud over ovenstående bemærkninger har vi en række "tekstnære" bemærkninger, vi vedlægger derfor styrelsens udkast til vejledning med vores bemærkninger indsat direkte ved de steder, som har givet os anledning til hertil.

Vi håber, I kan bruge vore bemærkninger til en yderligere forbedring af vejledningen.

I er selvfølgelig meget velkomne til at kontakte os, hvis vore høringsvar giver anledning til det.

Med venlig hilsen

Kirsten Jacobsen