



Til Fødevarestyrelsen
Att.: Lise Bak Mortensen
Nanna Marklund
CC: Annelise Fenger

Hellerup, den 14. januar 2014
KJ
e-mail: kj@dsk.dk

Høring vedr. Vækstplan fødevarer – Bilag II vedr. danske regler

Med henvisning til vort møde i Fvst den 10. januar 2014 og dokumentet "Bilag II" fremsendt samme dag på mail, fremsendes her foreløbige bemærkninger fra DSK.

Spørgsmålet om, hvordan forskelle i lovgivningen i Danmark og de andre EU-lande påvirker de danske virksomheder og deres konkurrencevilkår samt prisniveauet i Danmark, er meget vigtigt for os. Vi beklager derfor, at vi ikke har haft mere tid til at gennemgå denne oversigt over danske regler. Vi håber, vi vil få lejlighed til at supplere vore bemærkninger efterfølgende.

Som hovedregel er det sådan, at særlige danske regler påfører virksomhederne ekstra omkostninger, som kommer til at påvirke priserne på produkterne. Generelt set er de største omkostninger i forbindelse med, at en ny regel bliver indført. Når først reglen er indarbejdet, og produkterne ændret, vil det ikke nødvendigvis være en lettelse at afskaffe reglen. Sidstnævnte er reglen om transfedtsyre et eksempel på.

Vi skal også gøre opmærksom på, at afskaffelse af en specifik regel ikke nødvendigvis ændrer så meget, hvis det krav, som reglen formaliserer, i praksis bibeholdes. Eksempelvis Bekendtgørelsen om kvalitetskrav til kødprodukter, som blev ophævet for nogle år siden. I praksis forlanger Fvst stadig, at produkterne lever op til de tidligere krav, idet forbrugerne ellers bliver vildledt!

Lignende situation kunne vi komme i, hvis kravet om hygiejneuddannelse og varmebehandling af frosne hindbær afskaffes. Det generelle krav om at en medarbejder skal være instrueret/uddannet i forhold til sit arbejde, er i dag formaliseret i kravet om hygiejneuddannelse. I dag er medarbejderen ikke væk på kursus i 3 dage, som det var i begyndelsen, men tager typisk et e-learning kursus. Så byrden er allerede reduceret. Selvom der ikke var et krav om kursus, skulle virksomheden alligevel sikre medarbejderen en uddannelse og kunne med fordel gøre dette ved at sende medarbejderen på tilsvarende kurser eller selv afholde kurser. Hvis man til tilsynsførende

de samvirkende købmænd

skal kunne forklare og dokumentere, at medarbejdere har den nødvendige uddannelse, vil det måske være det letteste at kunne henvise til kurset. Kursusbeviset er også en fordel ved jobskifte, idet ny arbejdsgiver sikrer sig, at medarbejderen uden videre kan arbejde forsvarligt. Set fra vore butikkers side er der således ikke nødvendigvis en lettelse ved at fjerne kravet.

Tilsvarende vil en afskaffelse af kravet om varmebehandling af hindbær muligvis resultere i, at man ved en risikovurdering alligevel vil komme frem til, at disse bær skal varmebehandles.

Flere af de i bilag II omtalte regler kan beskrives ved, at de resulterer i et højere sikkerhedsniveau i Danmark, men at de samtidig nødvendigvis indebærer ekstra omkostninger. Hvis/når vi vælger dette, må vi også være indforstået med, at det i sidste ende resulterer i højere priser på varerne.

Det blev på mødet nævnt, at der muligvis er flere danske regler, f.eks. krav om advarselmærkning på energidrikke. Endvidere er der krav om at benytte pasteuriserede æg til fremstilling af produkter, som ikke varmebehandles. Disse bør tilføjes listen.

Neden for kommenteres nogle af de specifikke regler.

EU-baseret national lovgivning

Tilsætningsstoffer i alkoholholdige drikkevarer

Reglen kan undværes og bør afskaffes. Hvis der kommer fælles EU-regler med samme krav, er det fint, men i dag skal der for importerede varer sættes supplerende mærkning på – besværligt og fordyrende. Der er ikke noget fødevarerikkerheds-mæssigt problem, da der allerede er EU-krav om mærkning af allergener.

Salg af produkter fremstillet samme sted som de sælges.

Denne lempelse er af afgørende vigtighed for butikernes mulighed for fortsat at fremstille og sælge håndlavede produkter såsom smørrebrød. Nærmere argumentation findes i flere tidligere høringsvar. **Reglen skal bibeholdes.**

Mærkning af engros emballage med fisk og fiskevarer.

Reglen er helt overflødig, idet der ikke er noget særligt behov vedr. fisk i forhold til andre fødevarer. Det er naturligt, at engrosemballagen er mærket med de oplysninger, der skal til for at identificere varen og sikre fifo (first in first out). Men dette gælder alle typer af fødevarer. Reglen bør afskaffes.

Citrusfrugter og overfladebehandling

Der er en skævhed her, idet andre frugter, som er (overflade)behandlet eller citrusfrugter som er behandlet med et andet middel, ikke skal mærkes. Mærkningen kan

give forbrugerne indtryk af, at citrusfrugter er mere "kemisk behandlet" end andre produkter, hvilket vel ikke nødvendigvis er tilfældet. Reglen bør afskaffes.

Temperaturbestemmelser

Hvis der af hensyn til fødevarerens sikkerhed er behov for særlige temperaturkrav, bør disse udarbejdes på EU-niveau. Det er et stort problem, at der er forskellige temperaturkrav – alene inde for de nordiske lande er nogle produkter mærket med 3 forskellige temperaturer. Kravene bør harmoniseres på EU-niveau.

Hygiejneuddannelse

Se ovenfor

Salg fra detail til detail

Det er vigtigt for vore medlemmer at bibeholde muligheden for at sælge fra detail til detail. Vi har de seneste år afgivet hørings svar vedr. dette flere gange og kan henvise til disse for begrundelser. **Vi ønsker at bevare og så vidt muligt lempe denne regel.**

Varmebehandling af frosne hindbær

Se ovenfor. Et eksempel på at vi opnår højere sikkerhed men påføres en ekstra arbejds gang i forbindelse med produktion af berørte produkter. Reglen bør bibeholdes indtil risikoen vedr. hindbær er under kontrol.

Ren national lovgivning

Godkendelse af desinfektionsmidler

Som "bruger" af desinfektionsmidler er det umiddelbart en fordel, at produkterne er godkendt af Fvst, således at man er sikker på, de virker, og ikke er skadelige. I modsat fald skulle man selv vurdere, hvilke af de udbudte produkter, der var effektive, og det kan være svært, for den enkelte fødevarer virksomhed nærmest umuligt.

Ærter

Umiddelbart forekommer denne regel ikke at være nogen stor ulempe, da reglerne er indarbejdet. En ophævelse vil ikke nødvendigvis indebære en besparelse. Vi vil gerne vende tilbage vedr. dette. Hvis reglerne alene gælder frosne ærter, bør det fremgå af teksten.

Vekao

Da alle fødevarer skal have en varebetegnelse, ville vi skulle finde på en ny varebetegnelse for disse varer, hvis vi ikke skulle bruge "vekao". Vi er ikke opmærksomme på, hvilken betegnelse, der bruges i andre lande, og hvad alternativet på dansk kunne være. Vi vil gerne se nærmere på dette.

Syltetøj

Analogt til vekao. Regler om angivelse af frugtindhold mv må kunne undværes, da vi nu har quid reglerne.

Nøglehulsmærket

Vi er ikke enige i, at erhvervet foretrækker en mærkningsordning med næringsdeklaration pr. portion i forhold til et dagligt referenceindtag (GDA).

Det er derimod vores indtryk, at hele erhvervet bakker op om nøglehullet. Kun en mindre del af erhvervet bakker op om GDA, og GDA er nu vel reguleret under de nye mærkningsregler (Forordning 1169).

Vi er enige i, at bekendtgørelsen skal bibeholdes, men reglerne skal videreudvikles. Vi ønsker mærket udbredt til så mange produkter og produkttyper som muligt. Derudover er det meget u hensigtsmæssigt, at man i dag ikke kan tage et nøglehulsmærket produkt, pakke det ud og sælge det over disk, evt. lunet, og stadig informere forbrugeren om, at det er et nøglehulsmærket produkt. Det er ulogisk og kan give anledning til forvirring i butikkerne, som måske kan finde på at gøre dette - i god tro. Vi ønsker således, at mærket også kan bruges på uindpakkede fødevarer.

Individuelle tilladelser vedr. berigede fødevarer

De nuværende regler vedr. individuel godkendelse af berigede fødevarer er meget besværlige og bekostelige for importører og medførere ofte stor forsinkelse i markedsføringen af produkter, som i øvrigt allerede markedsføres i andre EU-lande.

Vi er således enige i, at disse regler bør forenkles, som foreslået.

Tilsætning af jod til salt

Vi anerkender, at jodtilsætning er berettiget som en afhjælpning af en udbredt jodmangel i den danske befolkning. Det er imidlertid en stor ulempe ved produktion hos detailbagere, herunder bagerafdelinger i supermarkeder, at man skal have to slags salt og skal sikre, at den rigtige type bliver brugt i rette produkter. Tilsvarende er det en ulempe, at man ved produktion i slagter- og delikatesse afdelinger i supermarkeder ikke kan bruge det salt, der sælges i butikken. Disse ulemper kunne fjernes ved at indføre nogle lempelser vedr. produktion i detaildet, f.eks. at tillade brug af samme slags salt i alle bagte produkter og brug af jodberiget salt ved produktion i slagterdelikatesse- og fiskeafdeling.

Danske særregler

For de tre nævnte regler (nitrit, bisphenol A og transfedt) er det vor opfattelse, at de er anledning til store administrative byrder og ekstra omkostninger, når der indkøbes varer fra andre EU-lande og fra tredjelande. Ikke alene skal en udenlandsk producent producere særlige varer til det danske marked (eks. pølser med mindre nitrit), men

det kræver også særlig action og særlige aftaler, samt at indkøbspersonalet er specielt opmærksom, evt. særlig kontrol ved modtagelse. Ikke desto mindre er risikoen for, at noget går galt, og fødevarer, der er lovlige i andre EU-lande, havner på det danske marked, et faktum, hvilket flere tilbagekaldelsessager vidner om.

Selvom der kan være god grund til at gå foran med hensyn til fødevarer sikkerheden bør vejen være gennem EU, og Danmark bør generelt arbejde for fælles EU-regler og afvente disse i stedet for at sætte danske regler i værk, inden de andre lande.

Dette input er blot, hvad det har været muligt på den begrænsede tid. Flere af reglerne burde drøftes, idet forskellige aktører kan have forskellige vinkler, som kunne bidrage til en fælles opfattelse og belyse, om en regel samlet set burde afskaffes, bibeholdes eller ændres. Vi håber således, at der bliver lejlighed til at arbejde videre med sagen i det videre forløb.

Hvis vore bemærkninger giver anledning til spørgsmål, er I velkomne til at kontakte undertegnede, tlf. 20 43 56 25.

Med venlig hilsen

Kirsten Jacobsen
Seniorkonsulent