



Til Fødevarestyrelsen  
Nina Læssø Jakobsen, [nilj@fvst.dk](mailto:nilj@fvst.dk)

Hellerup, den 25. september 2013  
KJ/ks  
e-mail: [kj@dsk.dk](mailto:kj@dsk.dk)

## Høring vedrørende oprindelsesmærkning

Med henvisning til Fødevarestyrelsens mail af 13. september 2013 fremsendes hermed DSK's bemærkninger.

### 1. Oprindelsesmærkning vedrørende kød af svin, får, ged og fjerkræ

Helt overordnet skal vi bemærke, at disse nye krav vil indebære en ganske betydelig byrde for erhvervet, uden at det vil bidrage til øget fødevarer sikkerhed. De almindelige sporbarheds- og mærkningsregler vil under alle omstændigheder sikre, at man kan spore kødet tilbage og også, at man kan tilbagekalde i de tilfælde, det er nødvendigt. Da det imidlertid er angivet i forordning 1169, at der skal angives oprindelse på de nævnte dyrearter, forholder vi os her alene til, *hvordan* denne oprindelse skal angives. For dog at begrænse de administrative byrder (og risikoen for fejl) mest muligt foretrækker vi, at mærkningen sker på et så "lavt" (dvs. så lidt specifikt) niveau som muligt. En mærkning med EU/ikke EU vil således være den mest fordelagtige for vore medlemmer. Samtidig skal det selvfølgelig være muligt for de producenter, der ønsker det, at angive oprindelsen mere specifik, f.eks. på landeniveau eller område. For EU's økologimærke er det tilsvarende obligatorisk at angive oprindelsen på mindst EU/ikke EU-niveau men muligt at angive landet i stedet. En sådan udformning af reglen vil sandsynligvis resultere i, at der, hvor det er praktisk muligt, og forbrugerne efterspørger mere detaljerede oprindelsesangivelse, vil det ske.

Til det konkrete udkast har vi følgende bemærkninger vedrørende forståelse af teksten og spørgsmål:

Artikel 1. Vi bemærker, at der kun er krav til færdigpakke produkter, og dermed IKKE til kød solgt over disk.

Artikel 2, 2. (b). Kødet kan altså komme fra forskellige landbrug og være slagtet på forskellige slagterier.

*de samvirkende købmænd*

Artikel 3, 2. a) Vi forstår det sådan, at det er slagteriet, der danner den første batch, og at denne godt må indeholde dyr fra forskellige landbrug, men at slagteriet har registreret dette.

Artikel 3, 3. Dette kunne i værste fald lyde som det "oksekødsregnskab", vi fik afskaffet for nogle år siden. Teksten bør præciseres, og der må IKKE komme krav om at afstemme mængder eller noget i den retning. Hvis der er specifikt krav om, at oprindelsesmærkning og batch (reference) skal fremgå af følgedokumenter/fakturaer og efterfølgende være registreret og til rådighed hos virksomhederne, skal det fremgå meget præcist, herunder hvor længe disse registreringer skal gemmes. Vi går ud fra, *men det skal fremgå af teksten*, at for detailvirksomheder skal der alene kunne redegøres for indkøb.

Artikel 5, 3. Kunne dette punkt ikke være forklaret lettere? Vi går ud fra, at der her er tale om en færdigpakket vare, bestemt til den endelige forbruger (da man ellers ikke normalt pakker forskellige arter i samme pakning). I det tilfælde skal der være de samme oplysninger om hvert stykke kød, som hvis de havde været pakket hver for sig.

Artikel 6. Undtagelsen er relevant. Så vidt vi kan se, indebærer det, at dyr, slagtet i forskellige tredjelande, ikke må blandes.

Artikel 7. Denne undtagelse er også relevant, men indebærer det, at virksomheder, der handler med kød fra alle mulige steder, konsekvent vil benytte angivelsen i (d), og at (a), (b) og (c) alene er muligheder, som de kan benytte, hvis de vil? Er teksten i (b) korrekt? Hvis det er de levende dyr, der er importeret til EU, kan dyrene ikke være slagtet i non-EU!

## **2. Oprindelse af primær ingrediens**

Disse krav kan også komme til at indebære store administrative byrder. Derfor ønsker vi også denne regel implementeret ved, at den obligatoriske angivelse er på et så lavt niveau som muligt, men med mulighed for at angive et højere niveau frivilligt. Det kan være et problem, hvis man skifter råvareleverandør, at man så også skal ændre mærkningen.

Da man altid har muligheden for at angive "af anden oprindelse", vil alle mere detaljerede oplysninger give mere information, og vi mener derfor ikke, at det overhovedet er fornuftigt at fastlægge, hvilke niveauer en eventuel frivillig mere detaljeret oplysning skal være. Hvis en producent vælger at angive noget mere specifikt, bør han selv kunne vælge hvordan. Uanset om reglerne blev som skitseret, kan en producent jo vælge at undlade en specifik angivelse ved blot at anføre anden oprindelse. Supplerende regler vedrørende dette er således unødvendige og ikke nyttige.

Vedrørende teksten i Discussion paper har vi følgende bemærkninger og spørgsmål:

Hvad forstås ved en angivelse (Where the O/P of a food is given)?

Er det alene, hvis man i varebetegnelsen angiver oprindelsen som f.eks. Dansk rødgrød, fynsk marmelade osv., eller vil det også omfatte billeder, symboler osv., f.eks. flag, billeder af nationale kendemærker såsom Den lille havfrue eller Eiffeltårnet. Og hvad med "æblekage efter fynsk opskrift"? Vi formoder, at varemærker og firmanavne ikke vil blive opfattet som oprindelsesangivelser i denne sammenhæng (f.eks. Danish Crown). Teksten bør præciseres.

I afsnittet General principle 1) og 2) forstår vi ikke meningen med "...is likely to be such". Kan der her være tale om, at man på forskellige tidspunkter bruger råvarer fra 2 forskellige lande, men altid mærker med begge lande, uanset om de er blandet eller ikke?

Regel 2) indebærer tilsyneladende, at man ikke kan blande råvarer fra EU og tredjeland, det er en ulempe.

Afsnittet Other rules, vedr. oksekød: Indebærer dette, at hvis oksekød er den primære ingrediens, skal man følge OMO-reglerne (hvis kødet er rå), men ikke hvis det er varmebehandlet, da der ikke er krav om oprindelse på forarbejdet oksekød? For frugt og grønt kan oprindelsesangivelsen ikke bruges, da den kun er obligatorisk for den friske vare. Hvilke situationer vil denne regel gælde for?

Other rules, næstsidste bullit: Skulle teksten ikke være "...using the same font and font size as...".

Vi uddyber gerne vore synspunkter og spørgsmål, hvis det er nødvendigt.

Med venlig hilsen

Kirsten Jacobsen  
Seniorkonsulent