



Fødevarestyrelsen  
E-mail til: [291@fvst.dk](mailto:291@fvst.dk)

22. november 2018, AMJK  
e-mail: [amjk@dsk.dk](mailto:amjk@dsk.dk)

## **Høringsvar vedr. udkast til forslag om regulering af transfedtsyrer i fødevarer 2018-29-35-00508**

I henhold til telefonsamtale erstatter dette høringssvar, det høringssvar som De Samvirkende Købmænd har fremsendt den 24. oktober. Det nye høringssvar skyldes, at vi er blevet opmærksomme på, at forslaget ikke er på linje med de regler, vi allerede har i Danmark (jf. bekendtgørelse nr. 1427/2015), således som Fødevarestyrelsen havde anført i høring brevet.

### **Overordnede betragtninger**

DSK støtter helt grundlæggende, at reglerne fastsættes på EU-niveau, da handlen med fødevarer sker på tværs af landegrænser, og dermed lettes varernes frie bevægelighed samt de vilkår, virksomhederne handler under.

Danmark har siden 2003 være "foregangsland" for at begrænse indholdet af industrielt fremstillede transfedtsyrer i danskernes kost. Det er derfor glædelige, hvis de danske særregler ophæves, og tilsvarende i stedet reguleres på EU-niveau. Så vidt DSK er bekendt med, har Fødevarestyrelsens kontrol af indhold af transfedtsyrer ligeledes vist, at de danske producerede varer, overholder grænseværdien, der er fastsat i de danske regler, hvorimod der er set overskridelser i udenlandsk producerede varer. På den baggrund tillader vi os at konkludere, at de danske særregler, som regulerer indholdet af industrielt fremstillet transfedtsyrer i olie og fedtstoffer, fungerer efter hensigten.

### **Den konkrete udfordring**

I de danske særregler angives i §1, at bekendtgørelsen finder anvendelse på olier og fedtstoffer, herunder emulsioner med fedtet som den gennemgående fase, der enten alene eller som en del af forarbejdede fødevarer er bestemt til eller må antages at skulle fortæres af mennesker. Ligeledes angives (§3), at indholdet af transfedtsyrer ikke må overstige 2 gram pr. 100 gram olie eller fedt. Det vil altså sige, at det er olien og/eller fedtstoffet, som grænseværdien gælder for – og ikke selve den fødevarer, hvori olien og/eller fedtstoffet anvendes.

I det af EU foreslåede udkast angives det derimod, at grænseværdien (stadig 2 gram pr. 100 gram) gælder for selve fødevarer. I forhold til forbrugernes indtag af transfedtsyrer, vil forslaget i mange tilfælde ikke have nogen betydning, men rent faktisk (i alt fald teoretisk) kan det betyde, at for fødevarer med et højt fedtindhold, kan man anvende en olie og/eller fedtstof med et indhold af transfedtsyrer, der er højere end 2 gram pr. 100 gram.

Når reguleringen flyttes fra råvare til færdigvare, vil det betyde, at:

- producenten af færdigvaren, vil få en administrativ byrde, som de ikke har i dag.
- producenter af olie og eller fedtstoffer, hvor olien og/eller fedtstoffet skal anvendes til videreforarbejdning, ikke længere er direkte reguleret. Dette ansvar lægges i stedet over på producenten af færdigvaren.

Særligt for små håndværksproducenter f.eks. i supermarkeders bager- og delikatesseafdelinger vil forslaget betyde, at de skal "styre" indholdet af transfedtsyrer i færdigvaren f.eks. ved at foretage beregning af recepterne samt udføre kemiske analyser. Begge dele betyder en stigende omkostning som følge af forslaget.

DSK opfordrer derfor Fødevarestyrelsen til at arbejde for, at forslaget kommer på linje med de danske regler. I de danske regler styres risikoen ved den primære kilde (ved produktion af olien og/eller fedtstoffet), sekundært følger virkighederne en god fremstillingspraksis, som er med til at mindske dannelsen af transfedtsyrer f.eks. ved friturestegning. Dette mener vi, giver fødevarerbranchen færrest mulige administrative byrder og samtidig opretholdes et højt forbrugerbeskyttelsesniveau.

### **Afsluttende bemærkninger**

Giver vores høringssvar anledning til yderligere uddybning, må I endelig kontakte os.

Med venlig hilsen

Anne-Marie Jensen Kerstens  
Fødevarekonsulent