



Fødevarestyrelsen
Mail til 29@fvst.dk
Cc svsh@fvst.dk

12.09.2020 KJ

Høring over udkast til vejledning om mærkning af fødevarer, j.nr. 2017-29-33-00073

Med henvisning til høring med følgebrev af 09-07-2020, har DSK gennemgået udkastet og fremsender her vores bemærkninger.

Vi værdsætter, at Fødevarestyrelsen – igen – har udført et stort arbejde ved at opdatere mærkningsvejledningen. Den er en stor hjælp i både vores og vores medlemmers daglige arbejde med at sikre korrekt mærkning på vore produkter.

Vi vedlægger en "kommenteret" udgave af udkastet til ny vejledning, idet vi har sat vores bemærkninger og spørgsmål ind på det sted, som kommentaren vedrører. Her følger nogle mere overordnede kommentarer.

Færdigpakket eller ej

Siden forordning 1169 kom, har der været nogen forvirring om begrebet færdigpakket / ikke-færdigpakket / ikke færdigpakkede / færdigpakket til direkte salg. I nogle tilfælde er krav til færdigpakkede fødevarer blevet opfattet som gældende både for færdigpakkede fødevarer og fødevarer færdigpakket til direkte salg, og i andre tilfælde ikke. Vi havde derfor håbet, at den nye vejledning ville bringe et fuldstændig klart billede af situationen. Det synes vi, kun delvist er sket. Vi har flere steder i udkastet ved vore bemærkninger gjort opmærksom på, hvor vi mener, klarheden kan forbedres.

Hvis man fx beskriver krav til henholdsvis færdigpakkede og ikke-færdigpakkede varer, men ikke nævner varer pakket til direkte salg, bliver man i tvivl om, hvorvidt de ikke-færdigpakkede varer også omfatter direkte salg. Det skal også være tydeligt, om man ved ikke-færdigpakkede altid mener uindpakkede, og om ikke færdigpakkede (uden bindestreg) er det samme eller noget andet. Det er vel ikke meningen,

at man skal opfatte alle varer, som ikke falder ind under definitionen "færdigpakke" som ikke færdigpakke (=ikke-færdigpakke). Se fx afsnit 13.4, 15.1 og 17.2, hvor der er omtalt regler vedr. henholdsvis færdigpakke og ikke-færdigpakke varer, men ikke pakket til direkte salg eller pakket efter anmodning.

Andre emner

Et af de mærkningsspørgsmål, der har optaget os i år, er kravet om oprindelsesmærkning af den primære ingrediens, og det er derfor godt, at det nu er med i vejledningen. Vi synes dog, at det nye afsnit 6.4 er forholdsvis for langt i forhold til detaljeringsgraden i omtalen af de mange andre regler. Nu er EU-vejledningen jo til rådighed, så vi synes, man kunne afkorte afsnittet og henvise til denne, lige som man henviser til andre vejledninger, der uddyber særlige emner inden for mærkning, fx oksekødsmærkning mv. Afsnit 6.4 fylder 25 sider, og der er en del gentagelser. Det vigtigste er, at de punkter, hvor EU-vejledningen ikke er helt klar, uddybes i denne vejledning.

Vedr. holdbarhedsmærkning med klokkeslæt, må det godt tydeligere fremgå, at det kan være hensigtsmæssigt på hakket kød med holdbarhed under 24 timer, men at det i det fleste andre tilfælde kan virke forvirrende for forbrugeren, og at det derfor frarådes. Hos vore medlemmer bruges det, os bekendt, alene på hakket kød.

Det nye afsnit om "Bedst før ..god efter" er fint.

I afsnit 12.4.1 omtales mærkning af holdbarhed efter åbning. Fødevarestyrelsen mener, denne kun må omhandle hensyn til fødevarerens sikkerhed, og at det vil være vildledende at angive retningslinjer vedr. kvalitet. Det er DSK uenig i. Faktisk er nogle fødevarer i dag mærket med netop anvisninger på, hvordan varen skal opbevares efter åbning for at beholde kvaliteten, og hvor længe den kan beholde den ønskede kvalitet. Mange varer bliver ikke sundhedsskadelige, men hvis de fx ikke bliver opbevaret tillukket, i en tæt dåse eller pose, bliver sprøde varer bløde og bliver derfor smidt ud. Det giver således god mening at fortælle forbrugeren, at de kan opnå en bedre holdbarhed ved at opbevare varen på en bestemt måde. Vi kan heller ikke se, at det af fødevareinformationsforordningens artikel 25 fremgår, at man ikke kan give anvisninger vedr. kvalitet.

I afsnit 12.8 om markedsføring af udløbne fødevarer er beskrevet krav om, at disse skal være adskilt fra andre fødevarer, og at der fx ved skiltning skal gøres opmærksom på, at varen er udløbet. Vi er bekendt med, at Klagenævnet i en konkret sag, har vurderet at Fødevarestyrelsen ikke kunne give en butik en sanktion for ikke at gøre forbrugeren opmærksom på at nogle varer i køledisken havde passeret bedst før datoen. Det lyder således som om, Klagenævnet ikke mener, der er hjemmel til at forlange en sådan skiltning/mærkning. Er det ikke noget, som burde forårsage en ændring i kravene beskrevet her?

I det nye afsnit 12.10 er beskrevet retningslinjer i storkøkkener for indfrosne fødevarer i forhold til holdbarhedsmærkning. Det er meget fint, men vi synes ikke, dette skal være begrænset til storkøkkener, idet også andre virksomheder, som fremstiller fx sandwich, godt kan købe større pakninger af fx pålæg og fryse noget af det til senere brug.

Det nye afsnit 13.7 om mærkningskrav ved donation er også meget fint og opfylder de ønsker, mange har haft om mere fleksibilitet for at kunne undgå madspild. Teksten bærer dog præg af, at der er nogle forudsætninger, der er underforstået. Fx handler det første afsnit i 13.7.1 formodentlig om varer med fejl i mærkningen, da jo ingen varer mærkes målrettet til donation. I 13.7.2 omtales, at man kan "forsøge at sælge disse...", det er vel underforstået, at "disse" er varer tæt på holdbarhedstidens udløb eller med mangelfuld mærkning, og det synes vi skal fremgå. Der er så beskrevet færdigpakkede fødevarer og ikke-færdigpakkede fødevarer, men der kunne også være tale om varer pakket til direkte salg, eller varer, som i butikken ville blive pakket på anmodning, det bør også omtales.

Afsnit 17.8 om anprisninger vedr. miljømæssige og etiske forhold tager hul på et vanskeligt emne. Som der i andre afsnit i vejledningen er henvisning til andre vejledninger med mere detaljeret gennemgang af særlige mener, formoder vi, at der også i afsnittet om grønne anprisninger vil komme en henvisning, når tid er, til den kommende vejledning om klimaanprisninger.

Eksempler

Det er altid godt med mange eksempler, gerne som man genkender fra det virkelige liv. Når I giver eksempler på ingredienslister, skal de gerne være korrekt udformet og realistiske. Det vil sige, at selvom eksemplet handler om fx fremhævelse af allergener, så skal resten af ingredienslisten også være korrekt udformet. Man kan fx næppe have en pizza, som alene består af hvedemel, tomat, ost og skinke. Hvis man ikke ønsker at gå i detaljer, bør man illustrere dette ved at fortsætte de nævnte ingredienser med, altså "Ingredienser: hvedemel, tomat, ost, skinke.....". Vi har flere steder foreslået at tilføje eksempler og angivet konkrete forslag til dette.

Sproglige formuleringer

Flere steder nævnes "... det skal fremgå af/stå på etiketten.." og ordet "emballage" bruges om den færdigpakkede vare. For at koordinere så vidt muligt med hygiejnerreglerne, hvor emballagen er yderpakningen /engros pakningen indeholdende et antal færdigpakkede varer, vil vi foreslå at bruge ordet pakning i stedet for emballage. Og oplysninger skal fremgå af "mærkningen", man behøver ikke henvise til om mærkningen er direkte på pakningen, på en etiket eller lign.

Vi har i forbindelse med denne høring stillet nogle spørgsmål, som vi gerne – ved lejlighed – vil have svar på. Hvis vores høringssvar giver anledning til spørgsmål hos Fødevarestyrelsen, er I naturligvis velkomne til at kontakte os for en uddybning.

Med venlig hilsen

Kirsten Jacobsen