



De
Samvirkende
Købmænd

Fødevarepolitisk oplæg

Sunde og sikre fødevarer til danskerne

Indholdsfortegnelse

Indledning:

Tillid, sundhed – og til at håndtere..... 3

Udfordringen:

Fem områder, hvor balancen kan blive bedre 5

Udgangspunktet:

Byg videre på det, der virker! 7

Tiltag #1:

En endnu mere risikobaseret tilgang med større fokus på dialog, råd og vejledning..... 9

Tiltag #2:

Bedre balance mellem risici og sanktioner 13

Tiltag #3:

Giv forbrugerne stærkere incitamenter til at handle mere ansvarligt ..18

Tiltag #4:

Hjælp den ekstra indsats mere på vej.....22

Tiltag #5:

Et løbende fokus på regelforenkling26

Opsummering:

34 konkrete forslag..... 33

Indledning:

Tillid, sundhed – og til at håndtere

Danskerne skal have friheden til selv at vælge, hvad de lægger i indkøbskurven og sætter på spisebordet.

Det er et grundlæggende princip i et frit og oplyst samfund – men valgene skal kunne træffes på et oplyst grundlag. Forbrugerne skal kunne stole på, at fødevareresikkerheden er høj, at kvaliteten er i orden, og at varerne lever op til forventningerne.

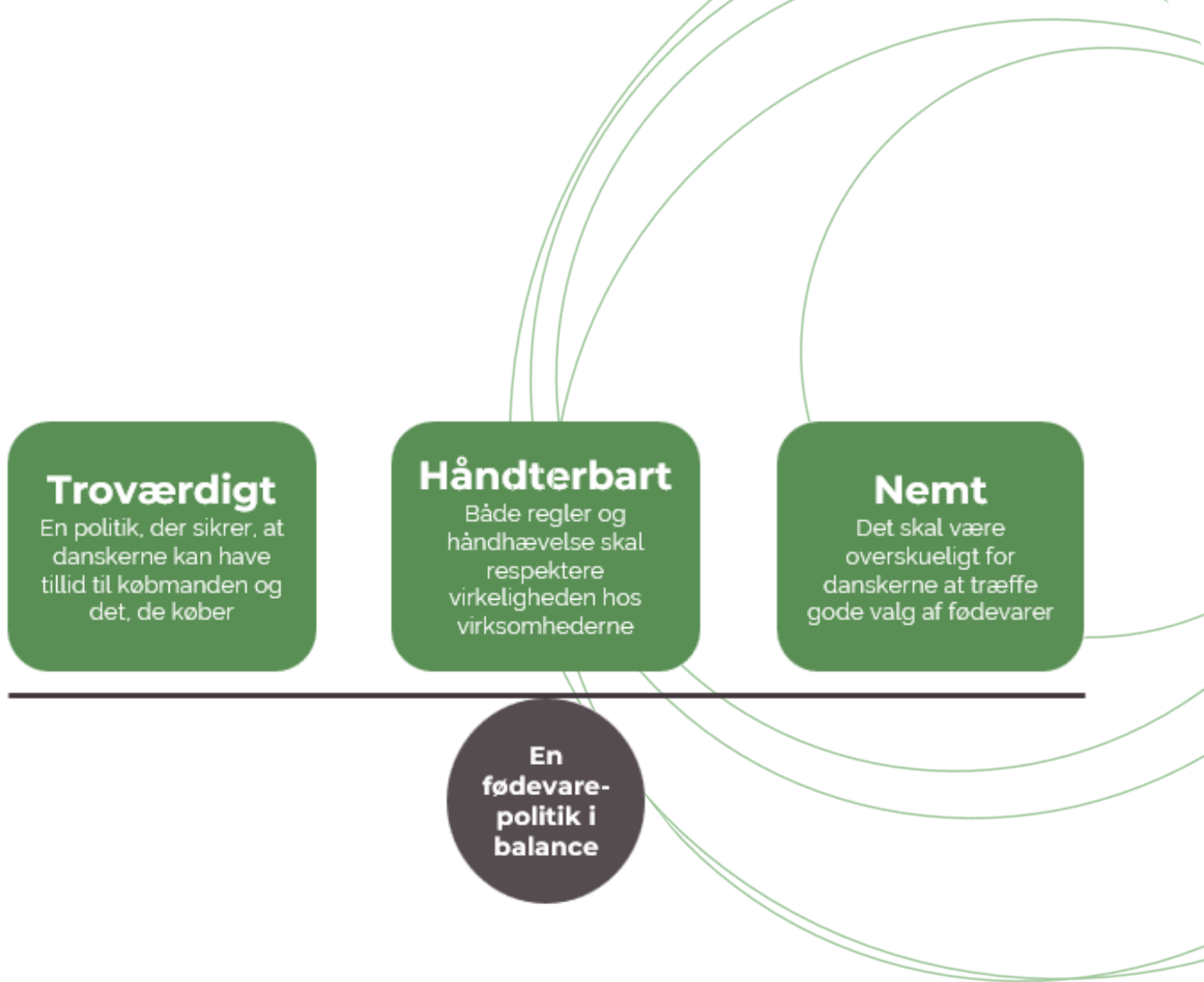
Tilliden til købmanden er derfor helt central. Den lokale købmand er ikke bare en butik – men en garant for tryghed, ansvarlighed og høj faglighed. Og heldigvis står det også sådan til i dag: Købmændene og deres grossister tager ansvaret for danskernes fødevarer alvorligt. Sjusk tolereres ikke, og kritiske fejl får konsekvenser. Sådan skal det blive ved med at være.

Men samtidig med at sikre tilliden og respektere danskernes muligheder for at fylde indkøbskurven med, hvad de ønsker, skal det ansvarlige valg være nemmere. Og det skal gøres på en måde, så købmændene ikke drukner i et uoverskueligt hav af regler, kontrol og bureaukrati.

Derfor har vi brug for en fødevarepolitik i balance. En politik, der tager afsæt i virkeligheden ude hos forbrugerne og i butikkerne – ikke kun i teorien eller i skrivebordsmodeller.

Målet er en fødevarepolitik, der på én gang kan sikre fødevareresikkerheden, styrke forbrugernes tillid, fremme forbrugernes ansvarlige valg – og samtidig give erhvervet de rette rammer for at levere varen.

Balancen kommer ikke af sig selv. Den kræver løbende dialog, justeringer og samarbejde mellem både myndigheder, erhverv, forbrugere og andre interessenter. Og den kræver en klar erkendelse af, at vi kun kan lykkes, hvis alle parter bidrager konstruktivt og tager ansvar – og respekterer, at balancen skal findes.



En balance mellem tre elementer

En ansvarlig fødevarepolitik skal med andre ord balancere tre hensyn:

For det første skal den prioritere fødevaresikkerheden. For det andet skal den respektere, at virksomhederne har en forretning, der skal drives, og en hverdag der skal hænge sammen. Og for det tredje skal den hjælpe danskerne med at træffe oplyste fødevarevalg.

Målet er en fødevarepolitik, der både sikrer tillid til købmanden og dennes varer, medfører så få byrder og bøvl som muligt for købmanden, og som samtidig gør de gode valg nemmere for forbrugeren.

Udfordringen:

Fem områder, hvor balancen kan blive bedre

Købmændene oplever, at den nuværende fødevarerlovgivning og kontrollen heraf sikrer både fødevarer sikkerhed og forbrugertillid. Systemet har en vigtig funktion og bliver taget alvorligt i hverdagen.

Men kontrollen bør i endnu højere grad understøtte en risikobaseret tilgang og skabe en bedre balance mellem troværdighed, håndterbarhed og overskuelighed.

I dag opleves der til tider et for ensidigt fokus på fejl og sanktioner – frem for at motivere gennem vejledning og dialog. Det kan skabe en oplevelse af mistillid – også blandt de mange, der hver dag arbejder samvittighedsfuldt med at forstå og leve op til reglerne. De mange og komplekse regler betyder, at indsatsen i nogle tilfælde bliver unødigt bureaukratisk, uden at det nødvendigvis øger fødevarer sikkerheden eller gavner forbrugeroplysningen.

Et kontrolsystem, der i endnu højere grad bygger på motiverende dialog og læring, vil kunne bevare det høje sikkerhedsniveau, styrke både effektiviteten og tilliden mellem myndigheder og erhverv og sikre ensartet kontrol på tværs af Danmark.

Derfor er der brug for en justering. Helt konkret er der fem områder, hvor balancen kan forbedres:

- ✓ **En endnu mere risikobaseret tilgang med større fokus på dialog, råd og vejledning**
- ✓ **Bedre balance mellem risici og sanktioner**
- ✓ **Giv forbrugerne stærkere incitamenter til at handle mere ansvarligt**
- ✓ **Hjælp den ekstra indsats bedre på vej**
- ✓ **Et løbende fokus på regelforenkling**

Fem indsatsområder for en overskuelig fødevarepolitik i bedre balance

Troværdigt
En politik, der sikrer, at
danskerne kan have tillid til
købmanden og det, de
køber

Håndterbart
Både regler og
håndhævelse skal
respekttere virkeligheden
hos virksomhederne

Nemt
Det skal være overskueligt
for danskerne at træffe
gode valg af fødevarer

Udgangspunktet
for en fødevare-
politik i balance

Bedre
balance
mellem risici
og
sanktioner

En endnu mere
risikobaseret
tilgang med
større fokus på
dialog, råd og
vejledning

Hjælp den
ekstra
indsats
bedre på vej

Løbende
fokus på
regel-
forenkling

Giv
forbrugerne
stærkere
incitament
til
at handle mere
ansvarligt

Fem områder, hvor
balancen kan forbedres



Udgangspunktet:

Byg videre på det, der virker!

I Danmark har vi i mange år arbejdet målrettet og systematisk med fødevarer sikkerhed, og fødevarekontrol – og vi er kommet langt. Det er vi fordi, det er sket i et tæt og respektfuldt samspil mellem myndigheder, erhverv og andre interessenter. Der er i Danmark derfor solid erfaring, et stærkt fundament og en praksis, der langt hen ad vejen fungerer i hverdagen. Det er netop denne erfaring og det samarbejde, vi skal bygge videre på, når vi skal finde den rette balance i fødevarepolitikken.

Vi skal ikke starte forfra, og vi skal ikke opfinde nye kontrolsystemer. Tværtimod skal vi værne om de elementer, der har vist sig at virke – og styrke dem yderligere. For der er flere ting, der fungerer rigtig godt!

Et af de gode eksempler er branchens tætte samarbejde med Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri om udvikling og vedligeholdelse af branchekoder, der beskriver regler og praksis. Denne form for samarbejde sikrer, at reglerne ikke kun eksisterer på papiret, men bliver omsat til konkrete, forståelige og anvendelige løsninger i butikkerne. Samarbejdet skaber værdi for både myndigheder, erhverv og forbrugere – ikke mindst fordi, det er med til at ensrette praksis

Et andet godt eksempel er det faglige niveau hos de centrale fødevaremyndigheder. Det er en styrke, som skal fastholdes og udvikles. Forbrugernes tillid hviler i sidste ende på denne faglighed. Virksomhedernes tryghed i hverdagen skal bygge på en kompetent og løsningsorienteret dialog med myndighederne, og det kræver både åbenhed og faglighed.

I fødevarepolitikken bør vi derfor i mindre grad opfinde og indføre nye regler og stramninger; i stedet skal vi prioritere og styrke de elementer, der allerede fungerer: Samarbejde, dialog og faglighed.

Et eksempel:

Branchekoder – et samarbejde, der gør hverdagen nemmere

Reglerne, der regulerer fødevareområdet, er både omfattende og detaljerede. Der er f.eks. detaljerede regler for, hvilke oplysninger der skal være på den enkelte vare, ligesom der er omfattende dokumentationskrav, når fødevarer skal doneres for at undgå madspild.

Det gør det svært for den enkelte købmand at navigere i reglerne. Det er ikke viljen, der mangler, men i en travl hverdag er det udfordrende, når regelsættet er så komplekst.

For at hjælpe købmændene på vej har DSK sammen med en række af dagligvarehandlens aktører udarbejdet en såkaldt "branchekode". En branchekode der i 2025 kunne fejre 25-års jubilæum.

Branchekoden er en detaljeret gennemgang af reglerne og deres praktiske anvendelse i en dagligvarebutik. Den bruges på daglig basis som opslagsværk af bl.a. købmændene, når de skal hitte rede i, hvordan fødevarereglerne skal følges i butikken.

Branchekoden vurderes af Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, og den er derfor et godt eksempel på, hvordan et fagligt samarbejde mellem erhverv og myndigheder kan gøre en reel forskel for alle involverede.

Branchekoden lever hos købmændene via et elektroniske egenkontrolsystem, der drives af DSK og er finansieret af KFI Erhvervsdrivende Fond.

Tiltag #1:

En endnu mere risikobaseret tilgang med større fokus på dialog, råd og vejledning

For købmændene og deres grossister er det afgørende ikke at gå på kompromis med fødevarer sikkerheden. Men reglerne på området er komplekse, tekniske og ikke mindst omfattende – og kontrollen er tilsvarende grundig.

Når reglerne og den grundige kontrol rammer den praktiske virkelighed og hverdag, er der for mange købmænd altid en risiko for sanktioner, selv om der er gjort alt for at overholde reglerne.

Det er f.eks. udfordrende, hvis reglerne ikke er på plads i tide, eller hvis regelsættet er så kompliceret, at selv de mest samvittighedsfulde aktører kan komme i klemme. I de tilfælde er det ikke tegn på manglende vilje hos købmændene eller grossisterne – men tegn på et system, der kan forbedres.

Netop derfor er det helt afgørende, at den enkelte erhvervsdrivende motiveres gennem dialog og målrettet støtte – ikke med et primært fokus på at finde fejl. Fødevarer myndighederne bør agere som en vejledende partner, der hjælper virksomhederne med at gøre det rigtige i praksis.

Det indebærer også, at fødevarer kontrollen skal være konsekvent risikobaseret. Indsatsen bør målrettes dér, hvor der faktisk er problemer og høj risiko – ikke dér, hvor virksomhederne allerede gør en målrettet indsats for at have styr på tingene.

Det er afgørende med et stærkt og systematisk samarbejde på tværs af myndigheder – både mellem styrelser og ministerier. Nogle sager kræver en koordineret indsats, hvor kompetencer og ansvar går på tværs af organisatoriske skel.

Her spiller fødevarer myndighedernes Rejsehold en vigtig rolle. Rejseholdet kan – og bør – bruges aktivt som bindeled i komplekse sager, hvor tværgående viden og hurtig handling er nødvendig. Men rejseholdet skal ikke udføre den normale kontrol.

DSK foreslår:

Ensartet myndighedsudøvelse i fødevarekontrollen

Virksomheder med vilje og evne til at overholde reglerne foretager hver eneste dag faglige skøn for at sikre bl.a. høj fødevareresikkerhed og i øvrigt overholde reglerne. Men nogle virksomheder oplever, at fødevarekontrollen til tider er person- eller regionsafhængig: Hvad den ene kontrollant indskærper, er måske ikke et problem for den anden. Nogle gange er tonen hård og konfronterende, andre gange ikke. Vilklarene for kontrollen kan med andre ord svinge fra det ene kontrolbesøg til det næste.

Omdrejningspunktet for kontrollen er ofte det faglige skøn – et skøn, der jo løbende foretages af både myndigheder, virksomheder og forbrugere.

Men når det faglige skøn svinger fra sag til sag, skaber det usikkerhed og uforudsigelighed. Taberne er både virksomheden og forbrugerne, som står tilbage med uklare regler og signaler. Det svækker tilliden til systemet, når virksomhederne oplever, at den eneste mulighed for dialog er at klage.

Derfor bør dialogen om det faglige skøn styrkes – både internt i myndighederne og mellem myndighed og virksomhed under kontrolbesøget. Det kræver en løbende og struktureret efteruddannelse af de tilsynsførende – gerne med involvering af branchen – så regler tolkes og praksis håndhæves ensartet over hele landet. Dette kunne f.eks. kombineres med en internt "uddannelsesrejsehold", der løbende rejser rundt og kalibrerer fødevarekontrollens faglige skøn mm.

Reglerne skal være på plads, før de tages i brug

Mange fødevareregler er EU-regler, der skal implementeres i Danmark. Reglerne skal oversættes, og ofte finder oversættelsen først sted tæt på den dato, hvor reglerne træder i kraft. Det sker, at selv essentielle fortolkninger kan være uafklarede. Det betyder, at virksomhederne ikke ved, hvad de har at rette sig efter, før det (næsten) er for sent.

Derfor bør implementeringsindsatsen opprioriteres, og det skal ske på en måde, hvor det sikres, at oversættelser, vejledninger, fortolkning m.m. altid er på plads i så god tid, at virksomhederne har rimelig tid til at omstille sig til de nye regler. Ofte vil det være nødvendigt med seks måneder eller mere

Undgå overimplementering

Dansk implementering og fortolkning af EU-regler på fødevareområdet bør som udgangspunkt ske efter et princip om minimumsimplementering. I dag oplever fødevarevirksomheder til tider, at danske regler eller myndighedsfortolkninger går videre, end EU-reglerne kræver. Det kan skabe unødige byrder og omkostninger for virksomhederne uden en tilsvarende gevinst for f.eks. fødevarer sikkerheden – særligt hvis Danmark står alene med den skærpede praksis.

Princippet bør gælde både ved implementering af direktiver og ved national fortolkning af forordninger. Samtidig bør myndighederne styrke den opsøgende høringsindsats, så fødevarevirksomheder tidligt får mulighed for at vurdere og kommentere forslag til implementering, vejledninger og fortolkninger, inden de træder i kraft.

Nye muligheder for forhåndsgodkendelse

Mange fødevarevirksomheder ønsker at mærke eller markedsføre med f.eks. klima- eller sundhedspåstande. I dag skal virksomheden selv vurdere, om en sådan påstand er ikke-vildledende og så løbe risikoen derefter.

Forhåndsgodkendelser ville fjerne en risiko for virksomheden, styrke samarbejdet og dialogen mellem virksomhederne og myndighederne og sikre forbrugernes tillid til udsagnene.

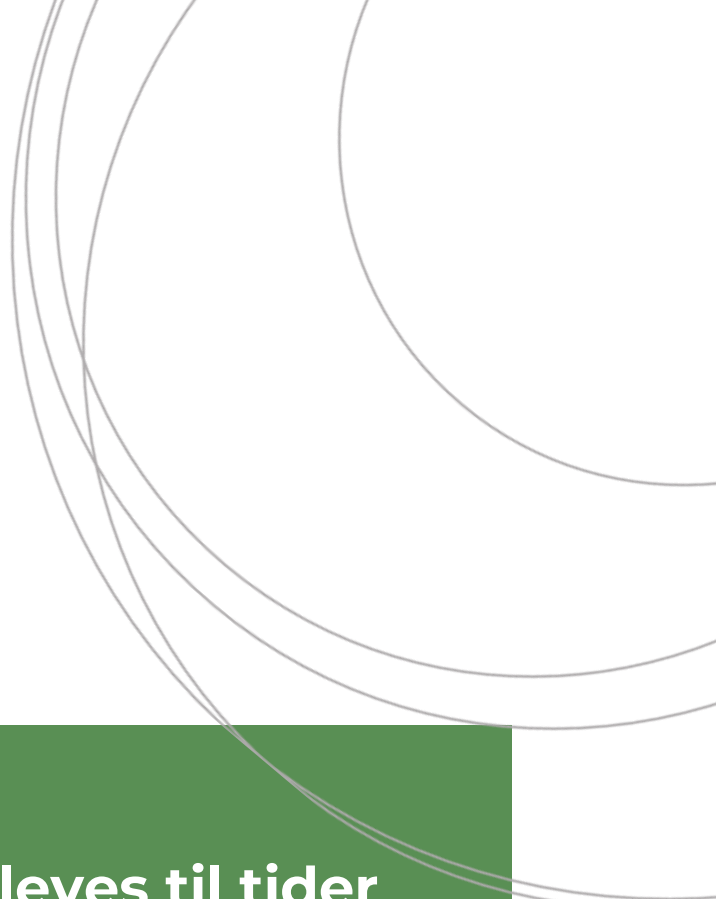
Derfor bør der indføres flere muligheder for forhåndsgodkendelse f.eks. af mærkninger med anprisninger.

Brug Rejseholdet til det, det er sat i verden for

Fødevaremyndighedernes Rejsehold er en stærk kontrol, der kan medvirke til at skabe langt bedre sammenhæng og grundighed i de mere komplicerede sager – f.eks. de sager, der kræver inddragelse af flere myndigheder på én gang.

Men nogle købmænd oplever, at Rejseholdet også bruges til at udføre den normale fødevarekontrol. I de tilfælde kan kontrollen opleves som særlig intimiderende, alene pga. setuppet; der deltager f.eks. flere kontrollanter end ved den normale kontrol, når Rejseholdet rykker ud. Samtidig er det en forkert brug af Rejseholdets ressourcer. Det er ikke og har aldrig været meningen med Rejseholdet.

Derfor bør Rejseholdets indsats reserveres til de sager, hvor det for alvor er nødvendigt, hvorfor der bør udarbejdes en offentlig tilgængelig vejledning, der beskriver, hvornår Rejseholdet tages i brug.



Et eksempel:

Fødevarekontrollen opleves til tider som uensartet

For mange fødevarevirksomheder – er det afgørende at have adgang til kompetent, stabil og troværdig vejledning om fødevarereglerne. Regelsættet er ganske enkelt så omfattende og komplekst, at den enkelte virksomhed ikke kan forventes at håndtere det alene.

Derfor vælger mange at kontakte de centrale fødevaremyndigheder for råd og vejledning. Mange oplever at få kvalificeret hjælp, og de fleste henvendelser mødes i en god tone.

Omvendt er oplevelsen også, at der er betydelige forskelle i den fødevarekontrol, der udføres ude i butikkerne og på tværs af landet. Nogle kontrollanter har en mere vejledende tilgang, mens andre er mere restriktive i deres fortolkning af reglerne og i højere grad fokuseret på at sanktionere frem for at vejlede.

Det betyder, at fødevarekontrollen kan opleves som person- eller regionsafhængig. Nogle gange kan den personlige kemi mellem kontrollanten og virksomhedens medarbejdere endda opleves som afgørende for, hvordan kontrollen gennemføres. Mange gange er den god, andre gange mindre god – det kan variere fra kontrolbesøg til kontrolbesøg.



Tiltag #2:

Bedre balance mellem risici og sanktioner

Lemfældig omgang med fødevarer sikkerheden skal naturligvis aldrig tolereres, og det er kun rimeligt, at disse forhold sanktioneres.

Men balancen i systemet er til tider skæv. I dag opleves, at selv ubetydelige forhold – ofte af administrativ karakter og uden reel betydning for f.eks. fødevarer sikkerheden – kan udløse uforholdsmæssigt hårde sanktioner. Et forkert udfyldt skema kan i praksis have samme synlige konsekvens for butikken som et alvorligt brud på fødevarer sikkerheden.

Det betyder, at virksomheder i nogle tilfælde bliver stillet til offentligt skue med et negativt smiley-mærke, selv når fejlen reelt ikke udgjorde nogen risiko. Den type sanktioner rammer ikke bare virksomheden urimeligt hårdt, men kan også undergrave tilliden til systemet som helhed, hvis der ikke er proportionalitet mellem fejl og konsekvenser.

Derfor skal der ses nærmere på sanktionsniveauet, både når det gælder, om der overhovedet skal sanktioneres, og hvilken type sanktion der er rimelig og nødvendig i den konkrete situation.

En mere nuanceret tilgang vil betyde en retfærdig, effektiv og troværdig fødevarekontrol, der fortsat kan slå hårdt ned, hvor det er nødvendigt – men samtidig give plads til mere motiverende vejledning og dialog.

DSK foreslår:

Bedre forståelse for sanktioner og bagatelagtige forhold

Selv små og ubetydelige forhold kan i dag få unødige konsekvenser for fødevarevirksomheder, fordi kontrollen ikke altid tager tilstrækkelig højde for proportionalitet og reel risiko. Dette kan føre til en rigid kontrolpraksis, uden at det forbedrer fødevaresikkerheden eller forbrugeroplysningen.

Derfor bør fødevaremyndighedernes kontrol i højere grad inddrage proportionalitet og en konkret risikovurdering. Det indebærer, at det vurderes, om forholdet reelt bringer fødevaresikkerheden eller forbrugeroplysningen i fare, og at virksomhedens vilje og evne til at rette op på fejl straks, vægtes tungt. Det er vigtigt, at kontrollen tager højde for den praktiske hverdag i butikkerne samtidig med, at sanktioner og bagatelagtige forhold kun bør anvendes, hvor det er nødvendigt for at sikre efterlevelse.

Det kræver ydermere, at fødevaremyndighedernes katalog over bagatelagtige forhold udvides med flere konkrete eksempler.

Nye principper for eskalerende myndighedsudøvelse

Hvis en fødevarevirksomhed begår samme eller lignende overtrædelse indenfor en toårig periode, skal fødevaremyndighederne som overvejende hovedregel anvende en skarpere sanktion – også selvom virksomheden ellers og generelt har en høj regelefterlevelse. Erfaringen viser, at forældelsesfristen med de to år i mange tilfælde er for restriktiv, og den eskalerende sanktion ikke er proportional med den faktiske overtrædelse.

Derfor bør den toårige frist og eskalation genovervejes. Udgangspunktet bør i stedet være det grundlæggende princip, at sanktioner alene skal anvendes i det omfang, det er nødvendigt for at få virksomheden til at rette op på forholdet – og aldrig være mere indgribende end nødvendigt. Derudover skal overtrædelsens art, omfang, grovhed og alvor naturligvis også indgå i vurderingen.

Juster kontrolprincippet "Kontrol efter anmeldelse"

Forbrugerne kan i dag anmelde en fødevarevirksomhed, hvis forbrugeren har mistanke om, at reglerne er brudt. Det fører til mange anmeldelser – men desværre også mange ubegrundede anmeldelser, der efterfølgende fører til ubegrundede kontrolbesøg.

I 2025 justerede fødevaremyndighederne screeningsproceduren af disse forbrugeranmeldelser. Det er et vigtigt skridt i retning af færre ubegrundede kontrolbesøg og en mere målrettet anvendelse af fødevaremyndighedernes ressourcer. Men alt for ofte er de anonyme anmeldelser grundløse, og det belaster både virksomhederne og myndighederne unødigt. Det er en screening desværre ikke tilstrækkelig for at undgå.

Derfor bør muligheden for anonyme anmeldelser udfases, så fødevaremyndighederne altid kender anmeldernes identitet og dermed bedre kan foretage en målrettet og risikobaseret screening af anmeldelsen.

Øget proportionalitet i reglerne for "ulovlige" fødevarer

I dag er enhver fødevare "ulovlig", hvis der er den mindste unøjagtighed i forhold til reglerne. Det gælder også i de tilfælde, hvor der er tale om små, ubetydelige forhold, som hverken påvirker fødevaresikkerheden, kvaliteten eller forbrugers mulighed for korrekt information. Det betyder, at fødevarer, der reelt er egnede til salg og forbrug, udelukkes fra markedsføring. Resultatet er øget madaffald og øget resourceforbrug til håndtering af disse sager hos både myndigheder og virksomheder.

Derfor er der behov for en mere proportional tilgang. Det skal tydeliggøres, hvornår en uoverensstemmelse reelt gør en vare ulovlig, og hvornår der i stedet er tale om et forhold, der kan korrigeres uden stop af markedsføring. En mere proportional tilgang vil både reducere mængden af madaffald (herunder madspild), skabe mere rimelige rammer for virksomhederne og frigøre myndighedernes ressourcer til at fokusere på de forhold, der reelt har betydning for fødevaresikkerheden og forbrugernes tillid.

Styrk kontrollen med nethandel fra udenlandske virksomheder

Danskerne handler også fødevarer hos udenlandske virksomheder. Ofte foregår det via en hjemmeside, der henvender sig til danske forbrugere på dansk. Men kontrollen med disse virksomheder er ikke i samme grad fulgt med. Det skaber en ulige konkurrence, og det øger risikoen for de danske forbrugere.

Derfor bør kontrollen med udenlandske virksomhedernes markedsføring af fødevarer herunder kosttilskud samt fødevarekontaktmaterialer til danske forbrugere styrkes.

Styrk praksis om tilbagetrækning og tilbagekaldelse af farlige fødevarer

For fødevarer sikkerheden er det afgørende, at visse farlige fødevarer hurtigt fjernes fra markedet. Begrebet "farlige fødevarer" er imidlertid meget bredt og omfatter både sundhedsskadelige produkter og fødevarer, der blot er uegnede til konsum. Dette spænd i alvorlighed bør afspejles tydeligt i den vurdering, der ligger til grund for valg af enten tilbagetrækning eller tilbagekaldelse. Desuden er det vigtigt at opretholde en klar skelnen: En tilbagetrækning betyder, at varen fjernes fra hylderne, mens en tilbagekaldelse også indebærer direkte information til forbrugerne og dermed er et langt mere omfattende indgreb. Valget mellem de to kræver ofte en række faglige overvejelser – bl.a. om hvordan produktet anvendes, og hvilken information der følger med det.

En styrket praksis bør bygge på proportionalitet: Det er vigtigt at undgå unødigt alarmerende forbrugeradvarsler, som kan underminere tilliden, samtidig med at unødvendigt madaffald (herunder madspild) begrænses.

Derfor er der behov for klare, praktiske og risikobaserede redskaber, som kan hjælpe med at afgøre, hvornår der skal ske tilbagetrækning eller tilbagekaldelse. Reglerne bør være tydelige, ensartede og samtidig give plads til det faglige skøn, som hver enkelt sag kræver.

Et eksempel:

Bagateller kan få store og alvorlige konsekvenser

Når fødevarekontrollen besøger en virksomhed, er der mange forhold, der bliver kontrolleret. Nogle af disse er væsentlige for f.eks. fødevaresikkerheden, mens andre er af mindre eller endda helt uden betydning.

Alligevel skelnes der i dagligdagens kontroller ikke i tilstrækkelig grad mellem alvorlige forhold og bagatelagtige forhold.

Det kan f.eks. være en enkelt vare med overskredet dato, en skål i en håndvask, mælk spildt på gulvet i en køler, varer, der er faldet ned under en reol eller et smiley-mærke, der ved en fejl ikke er hængt synligt nok op. Det er alt sammen forhold, der er uden betydning og ikke medfører nogen risiko for forbrugerne – og endda forhold, der kan rettes på stedet og med det samme.

I 2025 tilpassede Fødevareministeriet visse bødestørrelser, så sanktioneerne for ikke at fremhæve visse ingredienser med småt, blev reduceret fra mindst 40.000 kroner til en indskærpelse ved førstegangstilfælde. Det er en klar forbedring og et første skridt i den rigtige retning.



Tiltag #3:

Giv forbrugerne stærkere incitamenter til at handle mere ansvarligt

Madvanerne i Danmark er under forandring. Færre danskere laver mad fra bunden, og et stort antal danskere spiser ikke efter de officielle kostråd. Samtidig lægger vores fødevarerforbrug et markant pres på klimaet. Danskerne bør derfor spise sundere og grønnere samt mindske deres madspild. Det er en stor samfundsudfordring.

Tvang er ikke vejen frem. Hverken over for forbrugerne, som skal have muligheden for at træffe frie valg på et oplyst grundlag, eller over for dagligvarehandlen, hvor rammerne skal kunne fungere i en travl hverdag. Løsningen er at skabe rammer og incitamenter, der motiverer, understøtter og inspirerer forbrugerne til at vælge mere ansvarligt hverdagen.

Det handler om at gøre det nemmere og mere attraktivt for forbrugerne at tage det rigtige valg. Det kan være gennem bedre information i butikken, tydeligere mærkning af varer, økonomiske incitamenter til de sundere og mere bæredygtige alternativer, eller gennem kampagner og partnerskaber, der fremhæver de sundere og grønnere valg som en naturlig og positiv del af hverdagen.

I denne udvikling spiller ny viden og nye fødevaretrends en voksende rolle. Tag f.eks. fermenterede fødevarer: Noget peger på, at de kan blive et reelt alternativ til visse animalske produkter, men har vi blik for det i dag? Samtidig rejser diskussionen om ultraforarbejdede fødevarer spørgsmålet om, hvordan forbrugerne bedst vurderer sundhed, bæredygtighed og fødevarer sikkerhed i en sammenhæng, når forarbejdning både kan give ulemper og fordele.

For at give forbrugerne et solidt grundlag for oplyste valg er det afgørende at fremme de officielle kostråd og løbende sikre, at de opdateres, så de afspejler den nyeste viden om ernæring, bæredygtighed og nye fødevaretrends

DSK foreslår:

Lavere moms på fødevarer – begynd evt. med frugt og grønt

Blandt samtlige EU-lande er Danmark det eneste land, der ikke har en reduceret moms på fødevarer. Danmark har derfor EU's højeste moms på livsfornødenheder, og det sætter sig naturligt nok også i de danske fødevarepriser. De høje, danske fødevarepriser er i øvrigt også med til at fremme grænsehandlen, hvilket skubber til et overforbrug af usunde varer som f.eks. alkohol, slik og sodavand.

Derfor skal der i Danmark indføres en differentieret moms i form af en lavere moms på fødevarer. Der er naturligvis nogle udfordringer – og ja, det vil indføre en administrativ byrde nogle steder. Men resultatet vil være billigere fødevarer. En reduktion af momsen på fødevarer med 10 procentpoint kan i øvrigt finansieres 1:1 ved at hæve momsen på ikke-fødevarer med lidt over 1,5 procentpoint.

Et sted at begynde kunne være at reducere momsen på frugt og grønt evt. i en forsøgsperiode. Myndighedernes IT-systemer kan have udfordringer med flere satser, men 0-moms bør systemmæssigt være muligt. Så er der nemlig mulighed for at måle sundhedsmæssige såvel som økonomiske erfaringer af en momsdifferentiering.

Priorité og styrk de eksisterende og troværdige, statslige mærkningsordninger

Mærkning af fødevarer kan hjælpe forbrugerne på vej med at træffe oplyste valg om f.eks. sundhed, dyrevelfærd eller økologi. Men det er afgørende, at mærkerne er både troværdige og lette at forstå.

I det henseende har statslige mærker en fordel: De statslige ordninger bygger på uafhængig kontrol og tydelige kriterier, og mærkningen og budskaberne til forbrugerne er de samme på tværs af alle dagligvarebutikker. En vare med et statsligt mærke har altså nøjagtigt det samme mærke og formidler det samme budskab, uanset, hvor den købes. Det skaber genkendelighed og øger troværdigheden, og det gør det nemmere for forbrugeren at navigere i,

Derfor skal de eksisterende statslige mærker fastholdes. Det kræver, at den statslige støtte til mærkningerne styrkes, så både forbrugerkendskab og viden om mærkernes betydning opretholdes og udvides.

Bredere anvendelse af dyrevelfærdsmærket "Bedre Dyrevelfærd"

Den nuværende og statskontrollerede mærkningsordning giver forbrugerne mulighed ved at træffe et oplyst valg om dyrevelfærd, når de handler dagligvarer. Mærkningsordningens potentiale udnyttes dog ikke tilstrækkeligt i dag. Betingelserne er for ufleksible og fører til et mindre udbud af mærkede varer til forbrugeren og dermed mindre udbredelse og kendskab til mærket "Bedre dyrevelfærd".

Derfor skal reglerne for mærkningsordningen tilpasses. Det skal være muligt at oplyse forbrugeren om, at en bestemt komponent i et produkt er dyrevelfærdsmærket – f.eks. så det i en sandwich med kylling og bacon kan fremhæves, at det er kyllingen, der er dyrevelfærdsmærket.

Styrk etableringen af et frivilligt, statsligt klimamærke

Der er i Danmark frivillige, troværdige statslige mærkningsordninger for både sundhed, økologi og bedre dyrevelfærd. Men der findes ikke frivilligt, troværdigt statsligt mærke, der vejleder forbrugeren om fødevarens klimaaftryk. Det mangler ganske enkelt, hvis forbrugerne skal kunne vælge klimavenlige fødevarer. Udover at et sådant klimamærke vil hjælpe forbrugerne i indkøbssituationen, vil det samtidig skubbe fødevarereproduktionen i en grønnere retning.

Troværdigheden er afgørende for enhver mærkningsordning. Derfor skal mærkningen selvfølgelig være klar, tydelig og fremstå ensartet i indkøbssituationen, uanset hvor man som forbruger handler – fuldstændig efter de samme regler, der gælder ved brug af eksisterende statslige mærker.

Der arbejdes i dag for at skabe et sådan klimamærke, men det er afgørende, at der sikres fremdrift i dette arbejde med klar ambition om lancering så hurtigt som muligt.

Derfor skal der sikres tilstrækkelig finansiering til oprettelse, udvikling og vedligeholdelse af en "solid" og offentlig database med fødevarers klimaaftryk, der både kan anvendes til generisk klimamærkning af fødevarer og kan anvendes i bredere kontekst, f.eks. i foodservice. Databasen skal på længere sigt gerne omfatte mindst 2.000 fødevarer.

Afklaring af, hvornår produkter kan betegnes "vegetarisk" og "vegansk"

Et stigende antal forbrugere efterspørger vegetariske og veganske fødevarer, men manglen på klare regler betyder, at betegnelserne ofte bruges uklart og til tider vildledende.

Derfor bør der være EU-harmoniserede regler, der klart definerer, hvornår fødevarer kan kaldes "vegetariske" eller "veganske". Klare regler vil sikre fair konkurrencevilkår for detailhandel og producenter, reducere risikoen for vildledning og styrke forbrugernes tillid til fødevaremærkningen.

Et eksempel:

Danmark er det eneste land i Europa, der ikke har en særlig og lav momssats for fødevarer

Fødevarer er basale varer, som ingen mennesker kan undvære. Derfor er det det rundt omkring i Europa fuldkommen almindeligt og ukontroversielt, at man ikke skal beskatte fødevarer mere end nødvendigt.

Derfor har alle lande i Europa en lavere moms på fødevarer end på almindelige varer. I Tyskland er fødevaremomsen 7 procent, i Norge er den 15 procent, og i Sverige er den kun 6 procent.

I Irland er der endda nulmoms på frugt og grønt.

I Danmark er momssatsen 25 procent – også på fødevarer. Dermed har Danmark ikke blot Europas næsthøjeste generelle momssats; Danmark har Europas højeste momssats på fødevarer.



Tiltag #4:

Hjælp den ekstra indsats mere på vej

Mange købmænd bidrager allerede i dag aktivt til deres lokalsamfund – ikke kun som butikker, men som ansvarlige aktører, der tager del i løsningen af vigtige samfundsudfordringer. Et af de tydeligste eksempler er donation af overskudsfødevarer til sociale formål. Når fødevarer doneres, reduceres madspildet markant, samtidig med at de kommer mennesker i udsatte situationer til gavn. Dermed løses to vigtige udfordringer på én gang: mindre spild og større social værdi.

Men den indsats hæmmes i dag af en række unødige barrierer. Der stilles omfattende og unødvendige dokumentationskrav, som gør det både tidskrævende og besværligt at donere overskudsfødevarer. Det hæmmer udviklingen og betyder, at madspild fortsat forekommer, selv når viljen til at donere er til stede.

Hvis vi som samfund ønsker at reducere madspild og samtidig støtte udsatte borgere, bør vi gøre det lettere – ikke sværere – for købmændene at bruge alle ressourcerne og undgå spild. Mere fleksible og enkle regler kan sikre, at den ekstra indsats ikke bliver mødt med bureaukrati, men i stedet understøttes og anerkendes.

DSK foreslår:

Gør det lettere at donere overskudsfødevarer

Når en butik lukker for dagen, er der ofte fødevarer til overs, som ikke kan sælges dagen efter – men som ikke fejler noget som helst. Disse fødevarer risikerer at ende som madaffald (herunder madspild).

Butikkerne arbejder allerede systematisk med at reducere dette spild, og mange forsøger at reducere spildet og samtidig gøre noget godt for lokalsamfundet ved at donere overskudsvarerne. Desværre er det en stor administrativ byrde at registrere og sortere fødevarer, der doneres, hvilket virker hæmmende på fødevaredonation i almindelighed, og så bliver affaldsvejen den nemmeste løsning.

Branchen mangler en model, der forsimples registreringen eller helt undtager registrering af de varer, der bliver doneret. Modellen skal være praktisk håndterbar for såvel donor som modtager, og dermed lette den administrative opgave, der er forbundet med at registrere varer ved donation. Modellen skal tage højde for, at intentionen med reglerne om sporbarhed fortsat er opfyldt. Derudover bør sortering af varer, også efter holdbarhedstidens udløb, generelt kunne foretages hos modtageren. Det kræver, at reglerne som helhed får et serviceeftersyn – naturligvis uden at gå på kompromis med fødevarerens sikkerhed. Målet er, at det skal blive lettere at donere frem for at kassere.

Etabler et system til donation af fødevarer

Der findes mennesker i Danmark, som hver dag har behov for overskudsmad. Samtidig har mange detailbutikker rundt om i landet små mængder spiseklare fødevarer i overskud – f.eks. sandwich, måltids-salater og lignende varer med kort restholdbarhed. Disse varer risikerer at ende som madspild i stedet for at blive spist af mennesker, der har brug for dem. Derfor skal der bygges bro mellem detailbutikkerne og de organisationer, som kan distribuere maden til værdigt trængende. En app-baseret løsning kan være et effektivt værktøj: Butikken kan registrere, at de har mad til overs, hvorefter en hjælpeorganisation, herberg eller lignende kan matche maden med mennesker, der har behov. Organisationen kan aktivere frivillige eller "bude", som står for afhentning og udbringning.

Konkret kan der igangsættes et pilot-projekt i tre byer af forskellig størrelse, og hvor man i en forsøgsperiode tester konceptet af. Organisationer, der allerede i dag distribuerer overskudsmad bør inddrages fra start. På sigt, kan projektet udvides til et nationalt donationssystem i et tværministerielt samarbejde.

Det skal være nemmere at "upcycle" fødevarer

Mange fødevarer virksomheder arbejder allerede aktivt med at reducere madspild gennem det gode købmandskab – såkaldt *upcycling*. Det betyder, at reststrømme og fødevareroverskud anvendes som råvarer i nye produkter – f.eks. kan bananer, der ikke længere efterspørges af forbrugerne i detailhandlen, bruges til produktion af kager eller is, og brød, der ikke bliver solgt, kan forarbejdes til nye produkter. Denne tilgang vinder hastigt indpas og har vist sig at være et effektivt redskab i kampen mod madspild. Derfor bør området understøttes yderligere.

Derfor er det også et område, der skal hjælpes bedre på vej. Der er stort potentiale i at etablere et netværk f.eks. i regi af One/Third, som kan samle fødevarerbranchens aktører for at afsøge muligheder, dele erfaringer og identificere barrierer samt styrke kommunikationen om upcycling.

Sortering af frugt og grønt hos forbrugeren

Efter gældende regler må frugt og grønt kun sælges til forbrugerne, hvis varerne er sunde og af almindelig handelskvalitet. Det betyder, at detailbutikker løbende sorterer de varer fra, som ikke længere lever op til den kvalitet, de markedsføres som.

For varer i løssalg – f.eks. i åbne bakker eller kasser – er denne sortering relativt enkel at udføre i butikken. For færdigpakkevarer er situationen mere kompliceret. Her kan blot enkelte varer i en pakning være afvigende, men hele pakningen bliver typisk kasseret eller doneret til f.eks. væresteder, hvor sorteringen så sker manuelt. Resultatet er et unødvendigt ressourcespild.

Derfor bør ansvaret for sortering af færdigpakket frugt og grønt, hvor ikke det fulde indhold af pakken lever op til den forventede kvalitet, kunne overlades til forbrugeren – dvs. når emballagen brydes. Varerne kan sælges til en nedsat pris, ledsaget af tydelig information om, at forbrugeren selv skal foretage en sortering af indholdet. Denne ændring vil reducere unødigt madspild, give forbrugerne et billigere alternativ og skabe mere fleksibilitet i håndteringen af frugt og grønt i dagligvarebutikker.

Styrk forbrugernes fokus på madspild

Det største madspild sker stadig hos forbrugerne i hverdagen.

Derfor skal den nuværende forbrugerrettede indsats mod madspild både fastholdes og styrkes. Dette kræver både, at der er ressourcer i grundskolen til passende madkundskabsundervisning, og at den løbende forbrugeroplysning mm. med fokus på madspild opretholdes. Dette bliver ikke mindre væsentligt at have fokus på, hvis eller når der indføres skolemad på flere skoler i Danmark.

Giv mulighed for indfrysning af fersk kød og tilberedt kød "senere end straks"

I dag er det ifølge EU-regler ikke tilladt at fryse kød ned "senere end straks". Det har den uheldige bivirkning, at hvis en engrosvirksomhed konstaterer, at visse indkøbte kølevarer (efter stabiliseringsperioden), ikke kan sælges, som det er tiltænkt, medfører det et unødigt spild.

Derfor bør engrosvirksomheder have muligheden for at indfryse fersk kød og tilberedt kød "senere end straks", påføre ny holdbarhedsdato og sælge varerne som frostvarer. Det bør den danske regering arbejde for i EU.

Ophæv 28-dagesreglen for holdbarhed af æg (i skal)

I Danmark skal æg opbevares på køl, mens man i f.eks. Sydeuropa kan opbevare æg ved højere stuetemperaturer. Uanset, ved hvilken temperatur ægget opbevares, er det i EU-reglerne fastlagt, at æg (i skal) højst må have en holdbarhed på 28 dage fra ægget er lagt uanset opbevaringsforhold. Dvs. det er en regel, der ikke tager højde for de konkrete forhold, æggene sælges under – og som adskiller sig fra den tilgang, der gælder for andre fødevarer. Det betyder, at æg der ikke fejler noget bliver til madspild.

Derfor bør producenterne kunne fastsætte holdbarheden på æg (i skal) på baggrund af en risikoanalyse bl.a. under hensyntagen til, under hvilke forhold, f.eks. temperaturen, æggene opbevares. Altså en regel, der er parallel til den, der gælder for andre fødevarer. Det bør den danske regering arbejde for i EU.



Tiltag #5:

Et løbende fokus på regelforenkling

Fødevareområdet er i dag blandt de mest detailregulerede områder overhovedet. Reglerne er mange, de er tekniske, og de rækker dybt ned i den daglige drift hos virksomhederne. Det er i sig selv ikke et problem, så længe reglerne fungerer efter hensigten. Men når regler bliver for omfattende, unødigt indgribende eller vanskelige at implementere i praksis, kan konsekvensen være, at virksomhederne drukner i papirarbejde og bureaukrati, der ikke reelt forbedrer det, der var formålet med reglerne.

Derfor er det helt afgørende, at der er et systematisk og vedvarende fokus på regelforenkling. Det kommer nemlig ikke af sig selv. Reglerne har en tendens til at vokse over tid – ikke det modsatte.

Det kræver en indsats på flere niveauer. Der skal både være fokus på bedre regelforbedelse, mere konsekvent evaluering af eksisterende regler og en villighed til at rydde op og ophæve unødvendige regler.

Da en meget stor del af fødevarelovgivningen kommer fra EU, er det naturligt, at en væsentlig del af regelforenklingen skal ske i relation til EU. Det er derfor vigtigt, at de danske myndigheder har et tæt samarbejde med andre lande om at sikre et løbende fokus på regelforenkling på europæisk niveau og at sikre, at reglerne fortolkes og håndhæves ens på tværs af medlemslandene.

DSK foreslår:

Løbende og fastsat evaluering af gældende regler

Alle regler er udformet i en bestemt situation på et bestemt tidspunkt. Er reglerne ikke fleksible nok, betyder det at mange regler løbende ender med at passe dårligt til den virkelighed, som virksomhederne og forbrugerne oplever. F.eks. ny teknologi eller nye fødevarer kan risikere at komme i klemme i forældede og uflexible regler.

Derfor er det absolut nødvendigt med en systematisk og løbende evaluering af regler – ikke kun når der laves nye aftaler eller i forbindelse med enkeltstående projekter. Formålet skal være at sikre, at reglerne altid er relevante, enkle og målrettet de reelle risici, og samtidig smidige at håndtere i praksis.

Men evalueringen skal ikke blot være kontinuerlig. Den skal også være gennemsigtig, så omverdenen løbende kan følge med i, hvad der evalueres og hvordan. På den måde kan virksomhederne bidrage med praksisnære indsigter, og evalueringen kan understøtte innovation.

Derfor bør Fødevareministeriets projekt "Lug ud i lovgivningen" fortsætte og gøres permanent. Ordningen indebærer, at virksomhederne kan "anmelde" unødvendige regler samt bøvl, og at ministeriet derefter forpligter sig til at kigge nærmere på, om og hvad der kan gøres ved dette. Ordningen har indtil nu været en succes og ført til oprydning i flere unødvendige regler.

Forenkling af dokumentationskravet vedr. levering af animalske fødevarer fra detailvirksomhed til detailvirksomhed (1/3-reglen)

Detailvirksomheder, der er registreret til at levere fødevarer til forbrugerne, må også levere op til 1.500 kg animalske fødevarer pr. uge til andre detailvirksomheder. Dette kræver omfattende dokumentation, som skal kunne fremvises uden unødigt forsinkelse. Baseret på de danske erfaringer / data er det klart, at bestemte typer af detailvirksomheder udelukkende har levering af så "små" mængder, der ligger langt under 1500 kg pr. uge

Derfor bør der ikke længere kræves dokumentation for overholdelse af afstand, mængde- og omsætningskravet i disse virksomheder.

Opdater regler for markedsføring af fødevarer bestemt til spædbørn og småbørn

Der er bestemte EU-regler for hvilke kategorier af fødevarer, der må markedsføres til spædbørn og småbørn. Det gælder f.eks. tvebakker og kiks, som skal anvendes enten direkte eller efter knusning og tilsætning af vand, mælk eller andre egnede væsker. Men der er flere andre kategorier af fødevarer, der på lignende vis sagtens kunne indgå i mindre børns kost – men disse varer må ikke markedsføres som sådan. Det betyder selvsagt et mindre udvalg, selvom markedet for fødevarer, der potentielt kunne markedsføres til småbørn, har udviklet sig enormt de senere år. Reglerne er bare ikke blevet fulgt med.

Derfor bør reglerne blive tilpasset, så de afspejler det reelle marked. Det bør den danske regering arbejde for i EU.

Indfør en mulighed for salg af optøet fjerkræ

I EU skal kød af fjerkræ markedsføres som enten fersk, frosset eller dybfrosset. Det følger af handelsnormerne for fjerkræ. Det betyder, at fjerkræ ikke kan sælges optøet. Dette er en særregel, der ikke gælder for kød fra andre dyrearter. Denne manglende konsistens i reglerne fjerner fleksibiliteten i markedsføringen, hvilket heller ikke er til gavn for forbrugerne.

Derfor bør det være muligt at markedsføre fjerkræ som optøet fjerkræ. Det bør den danske regering arbejde for i EU.

Forenkling af kravet om dansksproget mærkning

Obligatoriske mærkningsoplysninger på varer, der sælges i Danmark, skal som udgangspunkt være på dansk. Det giver som udgangspunkt god mening og hjælper de danske forbrugere.

Det kan dog i visse tilfælde være begrænsende, at der er krav om dansk mærkning, og hvordan dette fortolkes. For eksempel kan nævnes teksten "EU/ikke-EU-jordbrug", der skal ledsage EU-økologi-logoet; dette skal stå på dansk, selvom en gennemsnitlig, dansk forbruger må kunne forventes at kunne forstå "EU/non-EU Agriculture" eller lign.

Derfor bør det i et vist omfang være tilladt at mærke på andre sprog end dansk. Dette kan ske med udgangspunkt i, hvad en almindeligt oplyst, rimelig opmærksom og velunderrettet gennemsnitsforbruger vil være i stand til at forstå. Resultatet kan f.eks. implementeres i et vejledningsmateriale.

Mere proportionale krav ved transport af fødevarer fra engros til detail

For engrosvirksomheder og for virksomheder, der kategoriseres som detail med engros, gælder der specifikke temperaturkrav for opbevaring og transport af visse fødevarer, f.eks. hakket kød. Kravene varierer fra vare til vare.

Når en lastbil leverer varer til en detailbutik, vil den typisk indeholde flere forskellige fødevarergrupper. I praksis betyder det, at temperaturen i hele lastrummet fastsættes efter den koldeste temperatur. Hvis der f.eks. transporteres hakket kød, skal hele lastrummet holdes på 2 °C. Det giver udfordringer, da andre varer – f.eks. snittede grøntsager – kan tage skade af at blive transporteret ved så lav en temperatur. Dermed kan ikke alle kølevarer leveres i samme lastrum.

Derfor bør varer med højere temperaturkrav i detailleddet kunne leveres til detailleddet ved 5 °C – også selvom de transporteres af engrosvirksomheder eller virksomheder med både detail- og engrosfunktion. Holdbarheden for disse produkter er nemlig fastsat ud fra opbevaring ved 5 °C, og den anviste opbevaringstemperatur i butik og hos forbruger er 5 °C. Derfor vil en sådan ændring ikke indebære fødevareressikkerhedsmæssige risici. Til gengæld vil det gøre transporten mere effektiv, reducere spild og sikre, at varerne bevarer deres kvalitet hele vejen til butikken.

Mere virkelighedsnære regler for ophold af kæle- og servicedyr på kontor eller lignende i fødevarer virksomheder

Der er i dag regler for ophold af kæle- og servicedyr på et kontor i fødevarer virksomheder. Det giver god mening – men reglerne er tager udgangspunkt i, at der skal ansøges om tilladelse til ophold af dyr i "produktionsområder".

Men "produktionsområder" omfatter alle lokaliteter, hvor virksomheden har aktiviteter – herunder serveringsområder, kontorer og lokaler, hvor fødevarer produceres. Denne brede definition betyder i praksis, at f.eks. en hund på et kontor i en dagligvarebutik kræver en særskilt ansøgning. Samtidig er teksten i reglerne uklar og kan læses sådan, at ophold af kæledyr i kontorer reelt ikke er muligt, da "produktionsområdet" ikke er præcist defineret.

Derfor bør det præciseres og indskrænkes, at kontorfaciliteter og tilsvarende lokaler ikke er omfattet af definitionen af "produktionsområde". Dermed vil det ikke længere være nødvendigt at søge om tilladelse til ophold af kæle- eller servicedyr i kontorer. Samtidig kan der indføres en bestemmelse, der præciserer, at virksomheden skal sikre, at ophold af kæle- eller servicedyr i kontorfaciliteter ikke indebærer risiko for kontaminering af fødevarer.

Ensretning af kravene til oprindelsesoplysning for kød, der sælges over disk

Oprindelsesmærkning af oksekød har siden begyndelsen af 2000'erne været obligatorisk for at sikre sporbarhed og håndtere sygdomsudbrud. Senere er ordningen udvidet til gris, fjerkræ, får og ged, men her med fokus på forbrugeroplysning. Forskellene i formål har ført til forskellige krav til, hvordan oprindelsen skal oplyses ved salg over disk, hvilket skaber forvirring for både forbrugere og butikker.

Derfor bør kravet om særskilt oplysning med oprindelsesoplysninger ved salg over disk for okse- og kalvekød ophæves, så reglerne ensortes på tværs af kødtyper og informationen til forbrugerne bliver mere enkel og overskuelig.

Øg fleksibiliteten i oprindelsesmærkningen af bananer

Bananer skal mærkes med deres oprindelsesland. Bananer importeres fra flere lande og lagres grønne, så de kan modnes kontrolleret, hvilket gør kravet om præcis oprindelsesangivelse logistisk svært, især fordi bananer sælges i løs vægt og kan stamme fra flere lande i samme parti. Kravet om landespecifik mærkning øger dermed risikoen for tomme hylder og gør planlægning unødigt besværlig.

Derfor bør reglerne forenkles, så "Ikke-EU" eller f.eks. "Latinamerika" kan bruges som oprindelsesangivelse. Det vil, give forbrugerne klar og ikke-vildledende information, afspejle den faktiske forsyning, hvor mange bananer kommer fra samme region, og sikre stabil adgang til frugt af høj kvalitet året rundt.

Ophæv kravene til oplysning om produktnavn og oprindelse m.v. for frisk frugt og grønt i fakturaer og ledsagedokumenter

Man skal kunne spore, hvor frisk frugt og grønt kommer fra. Det er bl.a. tanken bag handelsnormerne for frugt og grønt, der har detaljerede regler om, hvad der skal stå i fakturaer m.m., når fødevarevirksomhederne køber og sælger frisk frugt og grønt. Men samtidig er der allerede i fødevareforordningen krav om sporbarhed, der er fuldt ud tilstrækkeligt for at kunne spore varen og dermed føre en korrekt og effektiv kontrol.

Der er altså dobbeltregler – og handelsnormerne på dette område er udtryk for detaljeret overregulering, der bør afskaffes.

Derfor bør kravet om, hvad der skal stå i fakturaer m.m., ophæves. Det bør den danske regering arbejde for i EU.

Forenkling af reglerne om oprindelsesmærkning af produkter i salat- og nøddebarer

Der er i dag krav om, at snittede, hakkede eller udskårne frugter, grøntsager, nødder og visse tørrede frugter skal mærkes med oprindelse – også når de sælges fra salat- eller nøddebarer, hvor forbrugeren selv blander sin salat eller blanding. Kravet gælder dog ikke, når salaten er tiltænkt indtagelse på stedet som en samlet ret.

En salatbar består af mange ingredienser – ofte også kød, syltede grøntsager, croutoner og dressing – og minder dermed om færdigblandede måltidssalater, der allerede kan mærkes mere overordnet. Det er således både unødigt og uden reel forbrugerrelevans at kræve oprindelse på landeniveau for hvert enkelt produkt i en salat- eller nøddebar.

Derfor bør reglerne forenkles, så de omfattede produkter i salat- og nøddebarer enten undtages fra kravet om oprindelsesmærkning eller kan mærkes med en overordnet betegnelse som *EU* hhv. *ikke-EU* eller den mere generelle *EU* og *ikke-EU*.

Et eksempel:

Implementering er afgørende for virksomhedsnære regler!

Fødevarelovgivningen er både omfattende og detaljeret – og frem for alt en aktiv del af hverdagen året rundt. Reglerne rummer krav til processer, mærkning, kontrol, dokumentation og meget mere, som dagligt skal følges.

Med så omfattende regler er det helt afgørende, at implementeringen sker på en måde, der tager hensyn til dem, der skal følge reglerne i praksis.

Desværre er der ikke altid tilstrækkelig fokus på implementeringen, og virksomhederne kan opleve, at der ikke er tilstrækkelig tid til omstilling og tilpasning af hverdagens rutiner i butikken

Det gælder i særlig grad for EU-regler, som fylder markant på fødevareområdet og samtidig er vanskelige at ændre. Her er det helt centralt, at både regler og tilhørende vejledninger er færdige og tilgængelige i god tid, før de træder i kraft. Ellers øges risikoen for, at virksomheder ikke når at omstille sig ordentlig.

Opsummering:

34 konkrete forslag

En endnu mere risikobaseret tilgang med større fokus på dialog, råd og vejledning

1. Ensartet myndighedsudøvelse i fødevarekontrollen
2. Reglerne skal være på plads, før de tages i brug
3. Undgå overimplementering
4. Nye muligheder for forhåndsgodkendelse
5. Brug Rejseholdet til det, det er sat i verden for

Bedre balance mellem risici og sanktioner

6. Bedre forståelse for sanktioner og bagatelagtige forhold
7. Nye principper for eskalerende myndighedsudøvelse
8. Juster kontrolprincippet "Kontrol efter anmeldelse"
9. Øget proportionalitet i reglerne for "ulovlige" fødevarer
10. Styrk kontrollen med nethandel fra udenlandske virksomheder
11. Styrk praksis om tilbagetrækning og tilbagekaldelse af farlige fødevarer

Giv forbrugerne stærkere incitamenters til at handle mere ansvarligt

12. Lavere moms på fødevarer – begynd evt. med frugt og grønt
13. Priorité og styrk de eksisterende og troværdige, statslige mærkningsordninger
14. Bredere anvendelse af dyrevelfærdsmærket "Bedre Dyrevelfærd"
15. Styrk etableringen af et frivilligt, statsligt klimamærke
16. Afklaring af, hvornår produkter kan betegnes "vegetarisk" og "vegansk"

Hjælp den ekstra indsats mere på vej

17. Gør det lettere at donere overskudsfødevarer
 18. Etablér et system til donation fødevarer
 19. Det skal være nemmere at "upcycle" fødevarer
 20. Sortering af frugt og grønt hos forbrugeren
 21. Styrk forbrugernes fokus på madspild
 22. Giv mulighed for indfrysning af fersk kød og tilberedt kød "senere end straks"
 23. Ophævet 28-dagesreglen for holdbarhed af æg (i skal)
-

Et løbende fokus på regelforenkling

- 24. Løbende og fastsat evaluering af gældende regler
 - 25. Forenkling af dokumentationskravet vedr. levering af animalske fødevarer fra detailvirksomhed til detailvirksomhed (1/3-reglen)
 - 26. Opdatér regler for markedsføring af fødevarer bestemt til spædbørn og småbørn
 - 27. Indfør en mulighed for salg af optøet fjerkræ
 - 28. Forenkling af kravet om dansksproget mærkning
 - 29. Mere proportionale krav ved transport af fødevarer fra engros til detail
 - 30. Mere virkelighedsnære regler for ophold af kæle- og servicedyr på kontor eller lignende i fødevarevirksomheder
 - 31. Ensretning af kravene til oprindelsesoplysning for kød, der sælges over disk
 - 32. Øg fleksibiliteten i oprindelsesmærkningen af bananer
 - 33. Ophæv kravene til oplysning om produktnavn og oprindelse m.v. for frisk frugt og grønt i fakturaer og ledsagedokumenter
 - 34. Forenkling af reglerne om oprindelsesmærkning af produkter i salat- og nøddebarer
-

De Samvirkende Købmænd

Islands Brygge 26
2300 København S

dsk@dsk.dk

Maj 2026

*Billeder er fra www.unsplash.com,
www.pixabay.com eller DSK.*



**De
Samvirkende
Købmænd**

*De Samvirkende Købmænd har eksisteret i over 100 år som
brancheorganisation for Danmarks selvstændige købmænd.*

*Vi repræsenterer i dag over 1.500 supermarkeder, discountbutikker,
nærbutikker og convenience-butikker i Danmark.*