

Fødevarestyrelsen  
Stationsparken 31-33  
2600 Glostrup

13.09.2020

**Høringssvar vedr. udkast til Fødevarestyrelsens vejledning om mærkning af fødevarer i henhold til forordning (EU) nr. 1169/2011 om fødevareinformation til forbrugerne**

**Journalnummer 2017-29-33-00073**

Lolex har følgende kommentarer til vejledningen i høring:

**Afsnit 3.1.3:**

*3.1.3 Skriftstørrelse og læsbarhed*

Mærkningen skal være let læselig og uudslettelig. Den obligatoriske mærkning i henhold til ~~mærkningsforordningen~~ Fødevareinformationsforordningen art. 9 skal i tegn og bogstaver have en størrelse, hvor de små bogstaver (svarende til bogstavet "x" i nedenstående figur) som minimum skal være lig med eller større end 1,2 mm<sup>15</sup>. Størrelsen på store bogstaver og tal skal svare til bogstavet "A", der indleder ordet appendix i bilag IV, hvor højden er lig med eller større end 1,2 mm<sup>16</sup>. Der

Som minimum skal der vel rettes til (rettelse angivet med understreg i teksten) "Størrelsen på store bogstaver og tal skal svare til bogstavet "A", der indleder ordet appendix i bilag IV, hvor x-højden er lig med eller større end 1,2 mm". Kan der til dette afsnit desuden angives noget om, at forskel i størrelse mellem store og små bogstaver afhænger af den valgte font? Hvis alt skrives med store bogstaver, er det stadig x-højden i den valgte font, der skal være 1,2 mm.

**Afsnit 6.3:**

Mærkning, der kan give indtryk af en bestemt oprindelse, ses ofte i forbindelse med:

- Illustrationer eller billeder i form af landekort, flag eller andre nationale kendetegn (fx den lille havfrue).

Kan I bekræfte, at fx "den lille havfrue", Eiffeltårnet og Frihedsgudinden ikke henviser til København, Paris og New York, men til hhv. Danmark, Frankrig og USA?

Udtryk som "produkt fra Danmark" eller "dansk produkt" indikerer umiddelbart, at hele produktionen af fødevarer, herunder dens ingredienser, kommer fra Danmark<sup>50</sup>. Kommer ingredienserne ikke fra Danmark og/eller er en del af produktionen foregået i et andet land, så kan man eventuelt stadig mærke med "produkt fra Danmark", hvis man kommer med supplerede oplysninger, som udbedrer et ellers vildledende forhold. Det kunne fx være at oplyse, hvilken del af produktionen, som er foregået i Danmark eller oplyse oprindelse på de dele af produktionen, som ikke er foregået i Danmark, og/eller oplysninger om, hvilke ingredienser der kommer fra et andet land. Det vil altid være en konkret vurdering, om mærkningen er klar, og det skal tages i betragtning, hvad der i den konkrete situation er væsentlig information for forbrugeren.

Vil fremstillet i Danmark være acceptabelt på følgende vare:

I Danmark blander man 2 halvfabrikater fra Italien og Frankrig og pakker dem i beskyttende atmosfære.

Ovenstående tekst er i øvrigt nævnt 2 gange. En gang i afsnit 6.3 og en gang i afsnit 6.3.1. Den ene bør slettes.

#### **Afsnit 6.3.2:**

Der kan dog være andre produkter, der kun består af én ingrediens, hvor den sidste væsentlige og økonomisk berettigede transformation er foregået et andet sted, end der hvor ingrediensråvaren er dyrket, og som derfor berettiger til at angive et andet produktionsland. Det kunne fx være hvedemel. Hvis hvede bliver malet til mel i Danmark, kan man angive, at hvedemelet er produceret i Danmark, fordi malingen anses for en væsentlig og økonomisk berettiget transformation af produktet. Vælger man at angive "dansk produceret" på hvedemel, og hveden er fra fx Polen, så skal man dog angive hvedens oprindelse "Polen" sammen med oplysningen om "dansk produceret", jf. reglerne om oprindelsesmærkning af den primære ingrediens. Et sådant produkt vil også kunne mærkes med dansk flag, såfremt at man tydeligt angiver, at hveden kommer fra Polen.

Kan teksten præciseres således, at man ikke er i tvivl om, at det drejer sig om det samme produkt?

Vi anbefaler at rette "Vælger man at angive "dansk produceret" på hvedemel, og hveden er fra fx Polen,..." til: *Vælger man på dette produkt at angive "dansk produceret", og hveden er fra fx Polen,...*

Vi anbefaler desuden at tilføje, at det også gælder for "fremstillet i Danmark". "dansk produceret" rettes til: *"dansk produceret/fremstillet i Danmark".*

#### **Afsnit 6.4.3:**

##### **Eksempel – indikation af oprindelse**

Et produkt kan af forbrugeren være kendt for/forbindes med noget dansk, og fremstå dansk i sin præsentation, dog uden at have en specifik oprindelsesindikation på produktet, men alligevel samlet set blive opfattet som indikerende oprindelse i Danmark.

Vil I komme med nogle eksempler her?

### Eksempel – forskellige oprindelser

Skriver man fx "Kolding Øl" på et produkt, og humlen ikke kommer fra Kolding men et andet sted i Danmark, så skal det oplyses, at humlen kommer fra Danmark, idet Kolding og Danmark ikke er samme oprindelse.

Hvis man omvendt skriver "dansk produceret øl", så skal man ikke oplyse oprindelsen for humlen, da der i så fald vil være tale om samme oprindelse.

Man kan også altid vælge blot at angive, at den primære ingrediens, fx humlen, kommer fra et andet sted end fødevareren.

Det kan diskuteres, om humle er en primæringrediens i øl, eller om det ikke i stedet er malten.

Til sidste sætning foreslår vi at tilføje et forklarende eksempel på ordlyd, fx: *Humlen kommer ikke fra Kolding.*

Sidste sætning i det Q&A, der er angivet lige ovenfor, forstår vi på den måde, at hvis en varebetegnelse, som er fastsat ved lov, indeholder en oprindelsesangivelse, er man ikke omfattet af reglerne om primæringrediens, hvis der allerede er fastsat regler for, hvor de primære ingredienser skal komme fra, eller at der allerede kræves, at oprindelsen angives. Er der ikke sådanne krav i forbindelse med en lovbestemt varebetegnelse, som indeholder en oprindelsesindikation, så udløses kravet om angivelse af oprindelsesland eller herkomststed for den primære ingrediens, hvis dens oprindelse adskiller sig fra fødevarens<sup>80</sup>.

Vil I tilføje nogle eksempler?

Kunne I indskrive et eksempel med "London Gin", som er en varebetegnelse fastsat ved lov? En "London Gin" er kendetegnet ved destillationsmetoden, og det er ikke et krav, at den fremstilles i London eller at råvarerne skal have en bestemt oprindelse. Kan I bekræfte måske i et eksempel, at primæringrediensernes oprindelse skal angives for London Gin?

Er der mon et relevant eksempel for en varebetegnelse fastsat ved lov indeholdende en oprindelsesindikation, hvor man *ikke* skal oplyse om primæringrediensens oprindelse?

For forbrugeren indikerer angivelse »produkt fra (land)« ligeledes en oprindelsesangivelse i henhold til Fødevareinformationsforordningens artikel 26, stk. 3. For forbrugeren indikerer udtrykket »produkt fra« sandsynligvis også, at hele fødevareren, herunder dens ingredienser, kommer fra det land, der er anført på etiketten.

Vil det sige, at man ved "fremstillet i Danmark" kan tage udgangspunkt i, at det er nok, at den sidste væsentlige forarbejdning har fundet sted i Danmark, mens der for "produkt fra Danmark" kræves, at hele processen + ingredienser kommer fra Danmark?



Udtrykket "dansk produkt" vil svare til "produkt fra Danmark", hvor der jf. ovenstående Q&A er større krav til produktets samlede oprindelse, idet disse udtryk betyder, at hele fødevarer (dvs. hele produktionen), herunder dens ingredienser, som udgangspunkt skal komme fra det angivne land. Kommer ingredienserne ikke fra Danmark og/eller er en del af produktionen foregået i et andet land, så kan man eventuelt stadig mærke med "produkt fra Danmark", hvis man kommer med supplerede oplysninger, som udbedrer et ellers vildledende forhold. Det kunne fx være at oplyse, hvilken del af produktionen, som er foregået i Danmark, eller oplyse oprindelse på de dele af produktionen, som ikke er foregået i Danmark, og/eller oplysninger om, hvilke ingredienser der kommer fra et andet land. Det vil altid være en konkret vurdering, om mærkningen fremstår som klar forbrugerinformation, og det skal tages i betragtning, hvad der i den konkrete situation er væsentlig information for forbrugeren. Det kan altså i forhold til "produkt fra Danmark" eller "dansk produkt" kræve, at man oplyser om flere ingrediensers oprindelse end blot de primære, såfremt de kommer fra et andet land end Danmark og er væsentlige for forbrugeren.

Her mener vi, at FVST stiller mere vidtgående krav end selve forordningen.

I forordningen handler det jo netop om at angive primæringrediensens oprindelse, hvis man giver indtryk af at varen fx er dansk, hvilket "dansk produkt" jo gør.

Kan I komme med nogle eksempler for hvilke ingredienser, der er væsentlige for forbrugeren, uden at de er primæringredienser?

Ønsker man ikke at skulle oplyse, hvor ingredienserne i chokoladen kommer fra, kan man i stedet skrive "chokolade fremstillet i Belgien", da dette ikke giver indtryk af, at ingredienserne som udgangspunkt også kommer fra Belgien. Denne mærkning vil dog stadig udløse kravet om oprindelsesmærkning af den/de primære ingrediens(er), hvis de ikke kommer fra Belgien.

Først står der, at "chokolade fremstillet i Belgien" ikke giver indtryk af, at ingredienserne som udgangspunkt kommer fra Belgien, og at man derved kan slippe for at oplyse om oprindelse af primæringrediens. Så står der, at denne mærkning alligevel vil udløse krav om oprindelsesmærkning af primæringrediens, når denne ikke kommer fra Belgien. Teksten modsiger sig selv. Ud fra reglerne i forordningen mener vi, at den første sætning er forkert.

tion for forbrugeren. Det kan altså i forhold til dansk flag kræve, at man oplyser om flere ingrediensers oprindelse end blot de primære, såfremt de kommer fra et andet land end Danmark og er væsentlige for forbrugeren.

Kan I komme med nogle eksempler på, hvilke ingredienser det så kunne være? Hvad kan udløse, at man skal oplyse flere ingrediensers oprindelse end primæringredienserne? Hvorfor være mere striks end forordningen?

#### Eksempel – flag med forklaring

Kødboller i tomatsovs, hvor man har sat et dansk flag på forsiden af emballagen og i tilknytning hertil skrevet 100 % dansk kød (forudsat at kødet kommer fra et dyr født, opvokset og slagtet i Danmark). Det vil som udgangspunkt blive opfattet som en oprindelsesangivelse for kødet og ikke selve produktet, og det vil derfor ikke udløse et krav om oprindelsesangivelse for den/de primære ingrediens(er).

Vi beder jer indføre i eksemplets tekst, at det også gælder for varer produceret uden for Danmark. Altså at man kan sætte det danske flag på og skrive "kødet er dansk", selvom varen er produceret i fx Tyskland.

"100 %" mener vi, skal slettes, da læsere kunne tro, dette var en acceptabel anprisning. "Dansk kød" skal altid komme fra Danmark.

#### **Afsnit 6.4.4**

##### 6.4.4 Identifikation af den primære ingrediens i en fødevare

Ved en primær ingrediens forstås en ingrediens eller ingredienser i en fødevare, der udgør mere end 50 % af fødevaren, eller som forbrugeren sædvanligvis forbinder med varebetegnelsen for fødevaren, og for hvilken der i de fleste tilfælde kræves en mængdeangivelse<sup>91</sup>.

Det vil være hensigtsmæssigt at flytte denne del til starten af punkt 6.4, da det er afgørende at forstå, hvad den primære ingrediens er for at kunne forstå de følgende eksempler.

Vi vil opfordre til at skrive "... der udgør mere end 50% af fødevaren, og/eller som forbrugeren sædvanligvis forbinder med varebetegnelsen for fødevaren, ..."

Vi anbefaler, at I skriver at en ingrediens, der udgør mere end 50% altid er en primæringrediens, og at dens oprindelse skal angives, hvis ikke det falder sammen med den anpriste oprindelse, uanset om denne ingrediens er afgørende for forbrugers valg eller ej.

#### **Spørgsmål:**

- Kan vand være en primæringrediens i fx en læskedrik og i vegansk pålæg, som består bl.a. af 85% vand og 8% proteinkoncentrat?
- Kan fyldstoffer i kosttilskud, der udgør mere end 50 %, være en primæringrediens?
- Kan havsalt være en primæringrediens på fx "knækbrød med havsalt"?

Det andet led betyder, at når man skal bestemme den/de primære ingrediens(er) i et produkt, så skal man gøre sig mange af de samme betragtninger, som når man bestemmer, hvilken ingrediens der skal QUID-mærkes. Men der er ikke lighedstegn mellem, hvilke ingredienser der skal QUID-mærkes, og hvilke ingredienser der er den/de primære ingrediens(er) i en fødevare. Der kan derfor være ingredienser, som vil blive den primære ingrediens, men som ikke vil skulle QUID-mærkes og omvendt<sup>93</sup>.

#### **Indsæt gerne et eksempel her:**

Focaccia-brød med rosmarin: Rosmarin udgør < 2% af brødet og skal derfor ikke QUID-mærkes. Rosmarin kan dog defineres som primæringrediens, da ingrediensen er nævnt i varebetegnelsen og dermed er en værdiskabende ingrediens i dette brød.

Det er altså afgørende, når man fastlægger den primære ingrediens, at man tager højde for, hvilken/hvilke ingrediens(er) forbrugeren tillægger mest vægt i produktet, hvilket vil være farvet af den samlede præsentation af produktet, men også af om oprindelsen for denne/de ingrediens(er) vil have afgørende indflydelse på forbrugers valg.

Tilføj, at en ingrediens, der udgør over 50%, altid er en primæringrediens, selvom den ikke er væsentlig for forbrugers valg.

#### Kommissionens vejledning:

Spørgsmål: Kan anvendelsen af definitionen af den primære ingrediens bevirke, at der ikke er nogen primær ingrediens i en fødevarer?<sup>96</sup>

I forbindelse med Fødevareinformationsforordningens artikel 26, stk. 3, skal det først vurderes, om en ingrediens i en fødevarer skal anses for dens primære ingrediens på grundlag af definitionen i Fødevareinformationsforordningens artikel 2, stk. 2, litra q). Dette betyder, at en fødevarer ikke har en primær ingrediens i Fødevareinformationsforordningens forstand, hvis ingen af dens ingredienser udgør mere end 50 % af fødevaren, hvis ingen af dens ingredienser sædvanligvis forbindes med varebetegnelsen for fødevaren af forbrugeren, og hvis der i de fleste tilfælde ikke kræves en mængdeangivelse.

Indsæt gerne nogle eksempler. Vi kan foreslå lagkagebunde og ladyfingers.

Småkager med chokoladestykker, som er en sammensat ingrediens i produktet. Chokoladen er fremstillet i Belgien med kakaobønner fra Brasilien. Chokoladen vil være en af de primære ingredienser, men også kakaoen kan blive en primær ingrediens i produktet, da oprindelsen for kakaobønnerne kan være afgørende for forbrugeren.

Vi har tidligere fået at vide, at man kun skal gå ét oprindelses-skridt tilbage: Fx at det er acceptabelt at kalde en tiramisu for italiensk, hvis den er fremstillet i Italien og de sammensatte primæringredienser ladyfingers og mascarpone er produceret i Italien, selv om deres primæringredienser ikke nødvendigvis kommer fra Italien. Gælder dette stadig?

Hvad skal der til for, at kakaoen i ovennævnte eksempel kan blive en primæringrediens, der skal oplyses?

"Pakket i", "fremstillet/produceret af X for Y"

#### Kommissionens vejledning:

Spørgsmål: Skal angivelser som f.eks. »pakket i« eller »fremstillet/produceret af X for Y« efterfulgt af fødevarevirksomhedslederens navn og adresse anses for en angivelse af fødevarens oprindelsesland eller herkomststed?<sup>83</sup>

Angivelsen »pakket i« angiver klart det sted, hvor en fødevarer er blevet pakket, og indikerer som sådan generelt ikke en oprindelsesangivelse i henhold til Fødevareinformationsforordningens artikel 26, stk. 3, for forbrugeren. Selv om det pågældende udtryk henviser til et geografisk sted, skal det følgelig ikke anses for en angivelse af fødevarens oprindelsesland eller herkomststed.

Udtryk som f.eks. »produceret af/fremstillet af/emballeret af« (fødevarevirksomhedslederens navn og adresse) eller »produceret af/fremstillet af X for Y« henviser rent sprogligt til den relevante fødevarevirksomhedsleder og indikerer generelt ikke en oprindelsesangivelse for forbrugeren. Som anført i punkt 2.1.1 i denne meddelelse<sup>84</sup> udgør angivelser vedrørende fødevarevirksomhedslederens navn, firmanavn eller adresse på etiketten ikke en angivelse af den pågældende fødevares oprindelsesland eller herkomststed i henhold til Fødevareinformationsforordningen.



Når man bruger denne "dobbelangivelse", er der så retningslinjer for angivelsen af producentens navn og adresse? Skal det fx være fuld adresse for, at angivelsen ikke udløser primæringrediensoprindelse, eller er det ok med en kortere form, fx "Produceret for Supermarkedet A/S, DK-1234 Købstaden, af FIRMANAVN, LAND" ?

#### Afsnit 6.4.5

##### 6.4.5 Oprindelsesland eller herkomststed for den primære ingrediens

Der skal angives oprindelsesland eller herkomststed for den primære ingrediens, hvis denne adskiller sig fra oprindelseslandet eller herkomststedet for fødevaren<sup>101</sup>.

Oprindelseslandet defineres i Fødevareinformationsforordningen<sup>102</sup>, hvori der henvises til definitionerne i EU-toldkodeksen<sup>103</sup>.

Af disse regler fremgår det<sup>104</sup>, at hvis en vare er fuldt ud fremstillet i et enkelt land eller område, anses varen for at have oprindelse i dette land eller område (læs mere på <https://skat.dk/skat.aspx?oid=2229669&chk=216359>).

Det fremgår desuden af EU-toldkodeksen<sup>105</sup>, at hvis der ved en fremstilling er involveret mere end ét land eller område, anses varen for at have oprindelse i det land eller område, hvor den sidste væsentlige og økonomisk berettigede bearbejdning eller forarbejdning har fundet sted, når denne er foretaget i en dertil udstyret virksomhed og har ført til fremstilling af et nyt produkt eller udgør et vigtigt trin i fremstillingen (læs mere på <https://skat.dk/skat.aspx?oid=2229670>).

Herkomststed defineres i Fødevareinformationsforordningen<sup>106</sup>. Heraf fremgår det, at herkomststedet er det sted, som det oplyses, at en fødevare (ingrediens) kommer fra, og som ikke er oprindelseslandet, som fastlagt i toldkodereglene, jf. ovenfor.

Forklar tydeligt forskellen mellem oprindelsesland og herkomststed, gerne med nogle eksempler.

Både herkomststed og oprindelsesland er nævnt flere gange på de foregående sider, fx på side 32:

En eventuel vildledning kan i visse tilfælde undgås, hvis det egentlige oprindelsesland eller herkomststed<sup>52</sup> angives tydeligt. Det egentlige oprindelsessted kan både henvise til råvarens oprindelsessted (herkomststed) og til fødevarens produktionssted (oprindelsesland) afhængig af den konkrete fødevare. Det kan her være vigtigt at gøre tydeligt opmærksom på, hvad en oprindelse henviser til.

og der findes også nogle eksempler, men godt gemt. Det ville være nemmere at forstå, hvis der var definitioner med eksempler i starten af emnet.

#### Spørgsmål:

Vi vil gerne udfordre jer på, om I med "herkomststed" mener den uforarbejdede råvares oprindelsessted, og at "oprindelsesland" kun handler om fødevarens produktionssted. Det er i hvert fald sådan, det står her.

Reglerne siger (Forordning 2018/775, artikel 2): 'En primær ingrediens' oprindelsesland eller herkomststed skal, hvis det ikke er det samme som fødevarens oprindelsesland eller herkomststed, anføres". Det opfatter vi, som at herkomststed er et geografisk område, som enten er større end et land (fx EU) eller mindre end et land (fx en region i et land) ud fra de følgende 6 muligheder, der er givet i artikel 2 – altså et område, der ikke er et land.

Hvis "herkomststed" skal betyde kornets høstland (fx Polen), og hvis melets "oprindelsesland" er der, hvor møllen ligger (fx Italien), vil det betyde, at det er frivilligt at oplyse enten Polen eller Italien som melets oprindelse, jf. artikel 2 som siger, at enten oprindelsesland ELLER herkomststed skal oplyses. Dette vil være helt nyt, og vi mener, det er i modstrid med Q&A, hvoraf det ikke fremgår, at der skal skelnes mellem

herkomststed og oprindelsesland, som det nu fremgår af vejledning i høring. Vi mener ikke, at herkomststed betyder landet, hvor fx kornet er høstet, men et område, der er større eller mindre end et land.

## **Kaffe**

For kaffe er der tradition for kun at fortælle om kaffebønnernes oprindelse, fx i kaffens navn, selv om kaffen er blevet ristet i fx Danmark. Kunne I komme med nogle eksempler på acceptabel kaffemærkning?

### **Afsnit 6.4.5.1**

Man må således kun angive et af følgende geografiske områder for den primære ingrediens<sup>108</sup>:

1) »EU«, »ikke-EU« eller »EU og ikke-EU« eller

2) region eller andet geografisk område i flere enten medlemsstater eller tredjelande, hvis defineret som sådan(t)

i henhold til folkeretten eller umiddelbart forståelig(t) for almindeligt oplyste gennemsnitsforbrugere, eller

3) FAO-fiskeriområde, eller hav eller ferskvandsområde, hvis defineret som sådant i henhold til folkeretten eller umiddelbart forståeligt for almindeligt oplyste gennemsnitsforbrugere, eller

4) medlemsstat(er) eller tredjeland(e) eller

5) region eller andet geografisk område i en medlemsstat eller et tredjeland, som er umiddelbart forståelig(t) for almindeligt oplyste gennemsnitsforbrugere, eller

6) oprindelseslandet eller herkomststedet i overensstemmelse med særlige EU-bestemmelser, der gælder specifikt for de(n) primære ingrediens(er) som sådan(ne)

Hvordan forholder man sig, når man har en appelsinjuice, hvor appelsinerne om vinteren kommer fra Spanien, men om vinteren fra Brasilien. Må man så gerne skrive "EU og ikke-EU" eller skal man have en emballage med separate oprindelsesangivelser afhængig af sæsonen?

Kom gerne med nogle eksempler til punkt 2 (Alperne, Middelhavsområdet, Skandinavien, ...), punkt 5 (Jylland, Toscana, Provence, Skåne, ...) og punkt 6.

Hvad menes med punkt 6?

Kan I bekræfte, at man gerne må skrive "Dansk rugbrød – med rug fra EU", altså at oprindelsesniveauet ikke skal være det samme?

Kan I bekræfte, at man kan have 2 primæringredienser med oprindelse på hvert sit niveau, fx "med hvedemel fra EU og rosmarin fra Frankrig"?

### **Afsnit 6.4.6**



Levareinformationsforordningen skal oprindelsesangivelsen for den primære ingrediens præsenteres på en klar og synlig måde for forbrugerne og altid i samme synsfelt som produktets oprindelsesangivelse, herunder flag. Hvis en varebetegnelse, der indeholder en oprindelsesangivelse eller et flag, gentages på emballagen, skal oplysningerne om den primære ingrediens' oprindelse derfor også gentages tilsvarende.

Hvad menes der med "tilsvarende"? Er det forklaringen, der kommer efterfølgende?

Oprindelseslandet eller herkomststedet for den primære ingrediens skal gentages, for hver gang man angiver oprindelseslandet eller herkomststedet for fødevaren. Selvom det fremgår af Forordningen

om oprindelsesmærkning af primær ingrediens<sup>120</sup>, at oprindelseslandet eller herkomststedet for den primære ingrediens blot skal angives i samme synsfelt som oprindelseslandet eller herkomststedet for fødevaren, så vil det altså ikke være tilstrækkeligt, hvis man inden for samme synsfelt fx har nævnt oprindelseslandet eller herkomststedet for fødevaren tre gange, mens oprindelseslandet eller herkomststedet for den primære ingrediens kun er nævnt én gang.

Har man sat et dansk flag og skrevet "dansk produkt" lige ved siden af flaget, vil det som udgangspunkt kun blive opfattet som én oprindelsesangivelse, og der bør derfor som udgangspunkt kun angives oprindelsesland eller herkomststed for den primære ingrediens én gang i samme forbindelse.

Betyder det, at hvis der på varens forside er fx 3 geografiske anprisninger i form af dansk flag, den lille havfrue og ordet "dansk" i varebetegnelsen, så vil det ikke være tilstrækkeligt at oplyse primæringrediensens oprindelse 1 gang/1 sted på forsiden? Det vil give megen støj i mærkningen, hvis oprindelsen skal nævnes 3 gange på forsiden, ved hvert geografisk element.

Hvis det står tydeligt og ikke til at overse på forsiden i samme synsfelt som de 3 oprindelsesanprisninger, mener vi, at forordningens krav er overholdt (samme synsfelt).

### Spørgsmål:

Vil det, ved multisprogsetiketter, være acceptabelt at bruge en stjernehenvisning til primæringrediensens oprindelse til hvert sprog på bagsiden, hvis der fx er dansk flag på forsiden? For nyligt er det jo blevet accepteret at specifikke sundhedsanprisninger kan gives efter en stjernehenvisning på bagsiden, hvis en uspecifik sundhedsanprisning er angivet på forsiden.

Ved "samme synsfelt" forstår Fødevarestyrelsen som udgangspunkt to tilstødende flader på en fødevare, og at der kan foretages en let drejning på en rund fødevare. Det er dog vigtigt, at man ved vurdering af, om oprindelsesangivelsen for den primære ingrediens står i samme synsfelt som oprindelsesangivelsen for fødevaren tager med i betragtning, at oprindelsen for den primære ingrediens desuden skal være let synlig, let læselig, klar og tydelig<sup>121</sup> i forhold til oprindelsen for fødevaren. Det bør derfor overvejes, om det vil være tilstrækkeligt klart, tydeligt og synligt, hvis man har angivet oprindelseslandet eller herkomststedet for fødevaren på én flade af fødevaren, mens man har angivet oprindelseslandet eller herkomststedet for den primære ingrediens på en anden tilstødende flade på fødevaren.

Dvs. definitionen "samme synsfelt" er alligevel lidt snævrere, end når det drejer sig om fx angivelse af varebetegnelsen og nettovægt. Kan det præciseres?

Som det fremgår af ovenstående Q&A, er der krav til skriftstørrelse. Det er vigtigt at pointere, at hvis man vil benytte sig af muligheden for at angive oprindelseslandet eller herkomststedet for den primære ingrediens i en skriftstørrelse svarende til 75 % af den skriftstørrelse, som er anvendt for angivelsen af oprindelseslandet eller herkomststedet for fødevaren, så skal man stadig huske, at skriftstørrelsen for angivelsen af oprindelsen for den primære ingrediens som minimum altid skal leve op til skriftstørrelseskravet i Fødevareinformationsforordningen<sup>124</sup>. Se nærmere om skriftstørrelse i afsnit 3.1.3.

Kunne I komme med et eksempel på formateringen af den geografiske anprisning og udformningen af primæringrediensens oprindelse? Hvordan vil det fx være hvis der står:

### **DANSK BRØD**

med hvedemel fra Tyskland

Hvor anprisningen er store bogstaver skrevet med fed - og oprindelse er med neutrale små bogstaver (der er mindst 1,2 mm høje målt på x-højden). Hvordan afgøres "75 %" i det tilfælde?

Det er ikke nævnt, hvordan man skal forholde sig, hvis den geografiske anprisning ikke er nævnt med ord, men i form af illustrationer. Der er ikke nævnt noget konkret vedr. dette i hverken forordningen eller Q&A, men det vil være hensigtsmæssigt med en vejledning fra jeres side.

### **Afsnit 6.5**

#### **6.54 Fødevarer med flere oprindelser**

Fødevarer, der ikke er omfattet af regler om oprindelsesmærkning, kan som udgangspunkt godt på frivillig basis mærkes med flere oprindelseslande, fx. frosne bær. Angivelse af oprindelse fra flere steder må ikke være vildledende, fx kan det være vildledende at angive "oprindelse: Danmark og Tyskland", hvis kun **en lille del af varen stammer fra Danmark**. Se også afsnit 13.4.1 om angivelse af oprindelse i

Hvordan defineres en lille del? Hvor går grænsen?

### **Afsnit 8.2:**

En pakke, hvor der ligger flere forskellige dele, fx grøntsager, kød, osv., vil normalt kunne splittes op i de enkelte dele, således at man kan vælge kun at spise fx grøntsagerne. Når en ret giver mulighed for opsplitning, vil der dermed kunne laves separate ingredienslister for de enkelte dele.

Der er vel her også tale om en sampakning, hvor det er angivet, at man har mulighed for at lave en opsplitning af ingredienslisten, mens der i afsnit 11.7 er angivet "Hvis indholdet er forskelligt i pakningerne, skal nettoindhold og ingrediensliste for hver af enkeltpakningerne tillige oplyses". Er holdningen således at man må, eller at man skal lave separate ingredienslister for en sampakning, der ikke er beregnet til at blive indtaget samlet (fx tapas-platte pakket enkeltvis som en sampakning)?



### **Afsnit 8.6:**

Et fødevareenzym, der bliver anvendt som ingrediens, skal betegnes ved navnet på den relevante funktionelle kategori efterfulgt af fødevareenzymets specifikke navn. Kategori betegnelserne findes i mærkningsforordningen Fødevareinformationsforordningen bilag VII, del C. Det er kun de enzymer, der har virkning i den endelige fødevare, der skal mærkes, jf. afsnit 8.1.

Er det korrekt, at man for fødevareenzymer ikke har samme undtagelse som for tilsætningsstoffer, dvs. at man blot kan angive fødevareenzymets specifikke navn, hvis det ikke henhører under en af de kategorier som angivet i forordningens bilag VII, del C? Som det er angivet nu, skal man placere et fødevareenzym i en af de relevante kategorier, hvilket ofte kan være svært (fx passer laktase ikke i nogle af kategorierne).

### **Afsnit 8.9.3:**

Samlet overblik over, hvilke tilsætningsstoffer der er anvendt i fødevaren. Hvis en fødevare består af sammensatte ingredienser, kan der foretages en samlet deklaration af alle anvendte tilsætningsstoffer, der udgør mindre end 2 % af færdigvaren, sidst i ingredienslisten efter ordet »tilsat«<sup>196</sup>.

Skal dette forstås således at det er summen af alle de nævnte tilsætningsstoffer der ikke må udgøre mere end 2% af færdigvaren, eller er det hvert enkelt tilsætningsstof, der ikke må udgøre mere end 2% af færdigvaren?

### **Afsnit 9.3:**

Det gælder dog, at for de kategorier af ingredienser, der ikke er anført i mærkningsforordningen Fødevareinformationsforordningen bilag VII, del B, skal deres mængde angives i forbindelse med varebetegnelsen, hvis disse ikke optræder i ingredienslisten. For yoghurt med skovbær kan mængden af skovbær fx angives enten i varebetegnelsen som "Yoghurt med 11 % blandede skovbær" eller ved en varebetegnelse "Yoghurt med skovbær" samt en ingrediensliste: "Syrnet sødmælk, sukker, skovbær 11 % (blåbær, hindbær og brombær)".

Vil I venligst bekræfte, at samling af skovbær i ingredienslisten er korrekt, når man også tager bilag VII del A nr. 4 i (EU) Forordning 1169/2011 i betragtning? I bilaget står, at frugt kun må grupperes, hvis ingen del af frugten udgør en hovedbestanddel og at der skal tilføjes "i variabelt mængdeforhold".

Mon man i bilaget underforstår, at reglen gælder, hvis man modtager et halvfabrikat, som eksempelvis en blanding af skovbær, og hvor producenten af yoghurt ikke kan være sikker på den præcise procentvise fordeling mellem de nævnte bær, i hvert batch producenten laver? Hvis det er tilfældet, er reglen i bilaget ikke klart beskrevet. Vi forventer man skal sikre en ligelig fordeling mellem de 3 slags bær og så vil ingredienslisten lyde: Ingredienser: syrnet sødmælk, 11 % skovbær i variabelt mængdeforhold (blåbær, hindbær, brombær), sukker.

Det er med vilje har, vi indsat sukker efter bærrene, for sukkerindholdet plejer ikke at overstige 11 % i frugtyoghurt.

### **Afsnit 9.4.1:**

Udover fællesskabsbestemmelserne indeholder marmeladebekendtgørelsen eksempelvis nationale regler om angivelse af indholdet af frugt, grøntsager og sukker i syltetøj og grøntsagssyltetøj. Kravet gælder dog ikke for produkter, der er lovligt fremstillet eller markedsført i andre EU- eller EØS lande.



Det må være de danske nationale regler, der ikke gælder for fx marmelade, der er lovligt fremstillet eller markedsført i andre EU- eller EØS-lande. Men for disse produkter må de almindelige QUID-regler vel så gælde, hvilket betyder, at mængden af fx hindbær i en hindbærmarmelade skal oplyses efter QUID-reglerne. Vi foreslår at tilføje "Disse produkter skal QUID-mærkes efter de almindelige QUID-regler", så man ikke foranlediges til at tro, at varerne er fritaget fra kravet om denne slags information.

#### **Afsnit 9.4.4:**

##### ***9.4.4 Frugt-, svampe- eller grøntsagsblandinger samt krydderurteblandinger***

Der kræves ikke mængdeangivelse for ingredienserne i følgende fødevarer eller sammensatte ingredienser, hvor ingen ingrediens vægtmæssigt udgør en hovedbestanddel<sup>220</sup>, og hvis mængdeforholdet kan variere (se afsnit 8.7):

- Frugt-, svampe- eller grøntsagsblandinger
- Krydderi- og krydderurteblandinger

Hvordan afgøres, om noget udgør en hovedbestanddel eller ej? Er kravet, at der ifølge opskriften er 25 % af hver af de 4 nævnte grøntsager? Hvad hvis fordelingen er 30, 30, 30, 10? Her udgør ingen enkeltingrediens en hovedbestanddel, men en enkelt ingrediens er underrepræsenteret. Vil det være OK ikke at mængdeangive delene i denne grøntsagsblanding?

#### **Afsnit 9.4.5:**

Der kræves ikke mængdeangivelse for ingredienser eller kategorier af ingredienser, selvom ingrediensen er nævnt i varebetegnelsen, i de tilfælde hvor angivelsen af mængden af en ingrediens ikke påvirker forbrugerens valg, fordi variationen i mængde ikke er så væsentlig, at den kendetegner fødevareren eller adskiller den fra lignende fødevarer<sup>221</sup>. Et eksempel herpå er rug i rugbrød.

Kunne vi få lidt flere eksempler? Hvad med kartofler i kartoffelchips og jordnødder i ristede og saltede jordnødder?

#### **Afsnit 9.5.1:**

### Eksempel 1: Salami

Til fremstilling af salami er anvendt 60 kg svinekød, som defineret i bilag VII, del B, pkt. 17, i ~~mærkningsforordningen~~ Fødevarereinformationsforordningen, og 40 kg øvrige ingredienser, dvs. den totale indgående mængde er 100 kg. Vægten af færdigvaren efter tørring m.v. er 80 kg. Mængden af svinekød, som skal angives, beregnes derfor som følger:

$$\text{Mængde svinekød} = 60 \text{ kg} / 80 \text{ kg} * 100 \% = 75 \%$$

Mængden af svinekød angives på varen som "Svinekød: 75 % "

### Eksempel 2: Leverpostej

Til fremstilling af leverpostej er anvendt 200 g svinelever og 350 g øvrige ingredienser, dvs. den totale indgående mængde er 550 g. Vægten af færdigvaren efter bagning er 500 g. Mængden af svinelever, som skal angives, beregnes derfor som følger:

$$\text{Mængde svinelever} = 200 \text{ g} / 500 \text{ g} * 100 \% = 40 \%$$

Mængden af svinelever angives på varen som "Svinelever: 40 % "

Vi foreslår at mængderne i de 2 eksempler ændres på følgende måde:

"Svinekød: 75 %" → "75 % svinekød" eller "svinekød (75 %)"

"Svinelever: 40 %" → "40 % svinelever" eller "svinelever (40 %)"

Skrivemåden for oplysningen i eksemplerne anvendes ikke i praksis, hvorimod de foreslåede skrivemåder begge anvendes i ingredienslisten, og de første forslag for hvert eksempel (fx "75 % svinekød") typisk anvendes ved oplysning i forbindelse med varebetegnelsen.

### Eksempel 3: Salami med svinekød og oksekød

Til fremstilling af salami er anvendt 41 kg svinekød, 41 kg oksekød og 18 kg øvrige ingredienser, dvs. den totale indgående mængde er 100 kg. Vægten af færdigvaren efter tørring m.v. er 76 kg. Mængden af kød, som skal angives, beregnes derfor som følger:

$$\text{Mængde kød} = 82 \text{ kg} / 76 \text{ kg} * 100 \% = 108 \%$$

Mængden af kød angives på varen som "Til 100 gram færdigvare er anvendt 108 g kød (50 % svinekød og 50 % oksekød)".

Vi foreslår at ændre ingredienslisten til følgende:

"Til 100 gram færdigvare er anvendt 108 g kød (54 g svinekød, 54 g oksekød), ....., ....., .... ".

Dette for at vise tydeligt, at enten angives QUID i procent (hvis summen af alle viste procenter er mindre end eller lig med 100) eller også angives det i gram i hele listen (faktisk er der jo 54 % svinekød i varen), hvis det havde været den eneste ingrediens, der skulle QUIDes. Det giver forvirring, når QUID-angivelser i gram og procenter blandes.

Til gengæld kan det være en udfordring, hvis man på en pizza med salami og ost anpriser "med dansk kød". Det vil give krav om mængdeangivelse af kødet i salami. Pizzaen vil som oftest skulle mærkes med procentangivelser, da de sjældent summer op til 100 %.

Kunne man skrive:

Ingredienser: **hvedemel**, tomatsauce (tomat, ...), 15 % salami (grisekød (til 100 g salami er anvendt 108 g), salt, dextrose, krydderier, sukker, antioxidant (rosmarinekstrakt), starterkultur, konserveringsstof (E 250)), 15 % **ost**, vand, gær, salt.

Eller vil man acceptere, at kødet ikke mængdeangives, da man kan sige, at det er mængden af salami, der er vigtig?

### Afsnit 9.5.2

#### *9.5.2 Mængden af flygtige ingredienser*

Mængden af tilsat vand og **andre** flygtige ingredienser skal angives efter deres vægt i færdigvaren<sup>226</sup>. Flygtige ingredienser kan være alkohol, fx whisky i marmelade, hvor whiskyens vægt i færdigvaren angives jf. afsnit 8.2.

Dette afsnit bedes forklaret mere tydeligt. Fx kan kogetabet i en rødvinssauce nemt overstige mængden af tilsat rødvin. Skal kogetabet først trækkes fra hele rødvinen? Næppe, for så vil der ikke være rødvin tilbage at deklarere i ingredienslisten. Måske man først reducerer indholdet af rødvin med, hvad der svarer til alkoholindholdet i den tilsatte rødvin og dernæst trækker resten af kogetabet fra det tilsatte vand? I har fuldstændig ret i, at reglen siger at mængden af flygtige ingredienser angives efter deres vægt i færdigvaren (EU-Forordning 1169/2011, bilag VIII, punkt 4b). EU-vejledningen om QUID (2017/C 393/05) siger dog noget andet, nemlig:

28. Point 4(b) of Annex VIII of the Regulation provides that 'By way of derogation from point 3: [...] (b) the quantity of volatile ingredients shall be indicated on the basis of their proportion by weight in the finished product:'.

The indication of QUID for volatile ingredients (e.g. brandy in a cake or pudding) must be based on the quantity of the ingredient at the mixing bowl stage expressed as a percentage of the weight of the finished product.

Heraf fremgår at mængden af rødvin i en rødvinssauce skal beregnes som indgående mængde divideret med vægten af den færdige portion. Dvs. man trækker ikke den flygtige alkohol fra og heller ikke noget af rødvinen. Hvilken regel skal vi følge?

### Afsnit 9.5.3:

1) Mængden af appelsinkoncentrat i en appelsinvand (læskedrik) kan angives ved den oprindelige vægt, der er medgået til at fremstille produktet: Fx "koncentreret appelsin**saft** 5 %, svarende til 50**gml** appelsin**saft** i det færdige produkt"

2) Tørret yoghurt i et yoghurtbrød, der kan angives som: "Tørret yoghurt 2 %, svarende til 16g yoghurt i det færdige produkt"

De 2 eksempler skal tilrettes så man ikke blander procentangivelser med værdier i milliliter eller gram "i det færdige produkt". En sådan angivelse er uklar, da forbrugeren kan forstå det som fx. 16 g yoghurt i detailpakningen, der fx indeholder 500 g yoghurtbrød. Vi foreslår følgende ordlyd:



Mængden af appelsinkoncentrat i en appelsinvand (læskedrik) kan angives ved den oprindelige vægt, der er medgået til at fremstille produktet: Fx "Ingredienser: vand, sukker, 5 % koncentreret appelsinsaft (svarende til 20 % appelsinsaft), surhedsregulerende middel (E 330), ....."

Tørret yoghurt i et yoghurtbrød kan angives som: "Ingredienser: **hvedemel**, vand, 2 % **yoghurtpulver** (svarende til 16 % yoghurt), gær, sukker, salt tilsat jod, ....."

Koncentrerede eller tørrede ingredienser, som eksempelvis tørrede gulerødder i en kiks skal, når de ikke rekonstitueres under fremstillingen af produktet, angives med den indgående vægt, der i det tilfælde vil være lig den tilstedeværende vægt i det færdige produkt. ~~Dvs. det er mængden af de tørrede gulerødder, der skal mængdeangives i det nedenstående eksempel.~~

Vi foreslår at ændre til:

Koncentrerede eller tørrede ingredienser, som eksempelvis tørrede gulerødder i en kiks skal, når de ikke rekonstitueres under fremstillingen af produktet, angives med den indgående vægt af de tørrede gulerødder.

Det er ikke nødvendigt at forklare yderligere og en bageproces kompliceres også af, at der er bagetab på de indgående ingredienser.

#### Afsnit 9.5.4:

##### **Eksempel:**

En pakke med pulver til champignonsuppe, hvor der i ingredienslisten står "tørrede champignon 15 %, svarende til xx % i den færdige suppe".

Vi foreslår at ændre eksemplet til:

En pakke med pulver til champignonsuppe kan mærkes således:

**Ingredienser i den færdige suppe:** vand, 20 % rekonstituerede champignon, rapsolie, rekonstitueret **fløde**, rekonstitueret løg, modificeret stivelse, salt, krydderier.

Dette eksempel underbygger den indledende tekst, der handler om at man kan angive ingredienser i det tilberedte produkt.

#### Afsnit 10:

Andre fødevarer, som fx chokolade og spegepølse, hvor der er tilsat alkohol, skal som udgangspunkt ikke mærkes med alkoholindhold. Det skal dog fremgå af ingredienslisten, at produktet er tilsat alkohol.

Er termer defineret i forordningerne for vin (eks rødvin), aromatiseret vin (eks vermouth) og spiritus (eks akvavit) tilstrækkelige eller skal "alkohol" forklares yderligere? Der er jo tale om ved lov fastsatte betegnelser. Hvad med mindre kendte definerede termer fra de nævnte forordninger, eksempelvis Geist og Pastis?

##### **Eksempel på ingrediensliste på chokoladeprodukt, der indeholder alkohol**

Ingredienser: Sukker, glukosesirup, kakaomasse, kondenseret **mælk**, kakaosmør, vegetabilsk fedtstof (palme), engelsk sirup, salt, spiritus (Jamaica Rom), fortykningsmiddel (pektin).

I eksemplet ovenfor står der ikke "alkohol", men i stedet "spiritus". "Spiritus" anvendes for en alkoholholdig drikkevarer, der hører under forordningen for spiritus, men som ikke er dækket af definitionerne i bilag II til forordningen. "Rom" er defineret i forordningen, hvorfor vi finder det misvisende at anføre "spiritus (rom)" i

listen. Hvis der skal forklares yderligere til en ingrediens som "rom", eller "rødvin", vil vi foreslå generelt at anvende "alkohol", altså "rom (alkohol)", "rødvin (alkohol)".

Vi foreslår desuden at ændre "engelsk sirup" (der ikke er fastsat ved sædvane) til fx "glukosesirup".

#### Afsnit 11.6:

##### Uddrag fra Kommissionens vejledning om spørgsmål/svar vedrørende anvendelsen af Fødevareinformationsforordningen: Kommissionens Q&A's:

**Spørgsmål:** Det fremgår af forordningen, at "såfremt fødevarer er glaseret, angives fødevarens nettovægt ekskl. glaseret". Det betyder, at **det** i sådanne tilfælde er fødevarens nettovægt identisk med den drænedes nettovægt. Skal både "nettovægt" og "drænet nettovægt" angives på etiketten?

(Relevante bestemmelser: [Bilag IX, punkt 5](#))

"Såfremt en fødevarer i fast form præsenteres i en luge, angives den drænedes nettovægt ligeledes ud over nettovægten/-indholdet. I denne forbindelse betragtes frosset eller dybfrosset vand som en luge, hvilket indebærer, at oplysninger om såvel nettovægten som den drænedes vægt skal angives på etiketten. Derudover præciseres det i FIC forordningen, at såfremt en frosset eller dybfrosset fødevarer er glaseret, skal nettovægten ikke omfatte selve glaseringen (nettovægt ekskl. glaseret). Derfor bliver den angivne nettovægt for den glaserede fødevarer identisk med fødevarens drænedes nettovægt. På denne baggrund og for at undgå at vildlede forbrugeren kan følgende nettoangivelser anvendes:

- Dobbelt angivelse:  
 Nettovægt: X g.  
 Drænet **nettovægt**: X g.
- Sammenlignende angivelse:  
 Nettovægt = drænet **nettovægt** = X g.
- Enkelt angivelse:  
**Drænet vægt**: X g.  
 Nettovægt (ekskl. **g**Glaseret): X g.

Det bemærkes, at hvad vi i årevis har kaldt "drænet vægt" nu skal kaldes "drænet nettovægt". Det vil betyde at et utal af fødevarer skal ommærkes. Er det muligt at holde fast i formuleringen "drænet vægt"? I det følgende afsnit nævnes stadig muligheden for at skrive "Drænet vægt":

Hvis man vælger at bruge enkelt angivelse, kan man nøjes med enten at angive "**Drænet vægt**: X g." eller "Nettovægt (ekskl. **g**Glaseret): X g."

I eksemplerne skal punktum efter enheden "g" fjernes.

## Afsnit 11.7:

Dette eksempel står allerede i den gældende vejledning:

### Eksempel: Sampakninger

For en sampakning med gravad laks, røget laks, helleflynder og dressing i bæger, eller forskellige typer pålæg til "dyrlægens natmad" eller en 3-dåsers sampak med henholdsvis ærter, majs og gulerødder, skal nettoindhold for hver enkelt-pakning oplyses.

Det har vi opfattet som en udtømmende måde at angive nettovægt for sampakninger. Tidligere har vi ikke helt forstået, at den lidt knudrede formulering i Kommissionens Q&A's skulle gælde for fx "Dyrlægens natmad".

Såfremt færdigpakkede fødevarer består af to eller flere enkeltpakninger, der ikke betragtes som salgsenheder, og som ikke indeholder samme mængde af den samme vare, angives det samlede antal af disse enkeltpakninger ligeledes ud over hele pakningens nettoindhold. Såfremt det i henhold til god fremstillingspraksis ikke er muligt at angive det præcise samlede antal enkeltpakninger på grund af tekniske (ingen styktælling) eller andre begrænsninger, kan dette antal undtagelsesvis være gennemsnitligt. Udtrykket "ca." eller lignende formulering/forkortelser kan ligeledes anvendes.

Nu ser det ud til, at teksten (svaret på Q&A), som nu løftes ud af den lyseblå boks (gengivet herover), vil betyde, at den samlede vægt af leverpostej, saltkød og sky også skal angives som pakningens nettovægt. Hvis det er korrekt forstået, skal eksemplet i den lyserøde boks udvides, så der også informeres om, at den samlede nettovægt skal oplyses.

Det ville give en helt ny mærkning på en række convenienceprodukter i danske supermarkeder.

## Afsnit 12.4.1

Hvis en fødevarer mærkes med information om holdbarhed efter åbning, fx "åbent 3 dage på køl", så skal denne oplysning gives af hensyn til en fødevarerikkerhedsmæssig risiko. Det vil være vildledende at mærke fødevaren med retningslinjer for åben tilstand af hensyn til fødevarerens kvalitet, da forbrugeren i så fald ikke kan vide, om en information om holdbarhed efter åbning er givet på baggrund af sikkerhed eller kvalitet. Derfor skal information om holdbarhed efter åbning altid være relateret til fødevarerens sikkerhed.

Da anvisninger for holdbarhed efter åbning skal være givet af fødevarerikkerhedsmæssige grunde, skal disse retningslinjer altid overholdes, uanset om det betyder, at fødevaren i åben tilstand må kasseres før udløb af sin holdbarhedsdato i lukket tilstand.

Det er overraskende, at FVST mener, det er direkte vildledende med en anvisning om opbevaring efter åbning, hvor det alene handler om at bevare fødevarerens kvalitet, og ikke om fødevarerikkerhed. Fx hvor længe pakken med kiks kan opbevares, før de bliver kedelige og bløde. Kan man evt. bruge en passende formulering i en sådan anvisning, hvorved den bliver acceptabel? Eks: "Efter åbning: For bedste kvalitet opbevares kiksene højst 2 uger i lukket beholder". Dette give forbrugeren et hint om, hvornår de bør få spist kiksene, inden de bliver for kedelige og derfor smides ud - og derved også forebygge madspild.



### Afsnit 13.7.2:

Det er en forudsætning for denne salgsform, at der er tale om salg af uspecifikke fødevarer. Man må fx ikke skrive lykkepose med "navnet på en specifik ost", da det vil være markedsføring af et specifikt produkt, som vil kræve fuld mærkning. Man må til gengæld gerne skrive lykkepose med oste, da det ikke vil være et specifikt produkt, selvom man angiver, at der er tale om oste. Samme retningslinjer gælder ved brug af billeder. Hvis man kan se et konkret produkt på et billede, så vil det som udgangspunkt udløse fuld mærkning også ved denne salgsform. Det er altså vigtigt, at virksomhederne ikke benytter denne salgsform til at omgå reglerne for mærkning for at undgå skulle give oplysningerne på app'en eller nettet.

Kan I give et eks. på et "uspecifikke" produktbilleder? Tænkes der fx på tegnede billeder?

Ved forbrugeren ikke godt, at en "lykkepose" netop kan variere i indhold, hvilket vi formoder også udtrykkes med ord i beskrivelsen på fx appen?

Betyder sidste sætning, at et foto af et konkret produkt/konkrete produkter på fx en app udløser krav om alle produktoplysninger på internettet i bestillingsøjeblikket?

### Afsnit 13.7.2:

Er der tilfælde, hvor virksomhederne er vidende om hvilke præcise fødevarer, som kommer til at indgå i købet senere på dagen, så skal de kunne oplyse om allergene ingredienser ved forespørgsel.

Ved afhentning af produktet skal man kunne få de allergene oplysninger enten medfølgende direkte fx på en seddel eller med oplysning om, at de kan fås på forespørgsel.

Foreslår at skrive dette sammen til et enklere budskab om, at der uanset salgsscenario altid skal kunne oplyses om allergener, hvilket kan ske på flere måder - og gerne eks. på acceptable måder.

### Afsnit 14.6:

Kommissionen har vedtaget gennemførelsesbestemmelser vedrørende oprindelsesmærkning af fersk, kølet og frosset kød fra svin, får, ged og fjerkræ<sup>298</sup>. Kød fra dyr, som er slagtet i EU før 1. april 2015, er ikke omfattet af reglerne om oprindelsesmærkning. Det samme gør sig gældende for kød fra tredjelands indført i EU før 1. april 2015<sup>299</sup>.

Afsnit om overgangsregler må kunne slettes nu. Der findes næppe længere fersk kød fra før 1.4.2015 i handelen.

Følgende behandlet/pakket kød er omfattet af reglerne og skal oprindelsesmærkes<sup>302</sup>:

- Kød kun tilsat vand.
- Kød kun tilsat vand og et saltindhold på mindre end 1,2 %.
- Kød med et saltindhold på mindre end 1,2 %.
- Kød drysset med sukker eller en vandig opløsning af sukker.
- Kød mørnet ved behandling med proteolytiske enzymer (fx papain).
- Kød pakket i lufttæt pakning og modificeret atmosfærisk emballage.

Vi foreslår at rette til de mere gængse udtryk: "Vakuumpakket kød og kød pakket i beskyttende atmosfære." Sidstnævnte udtryk er fastsat ved lov.

Følgende behandlet kød er ikke omfattet af reglerne og skal ikke oprindelsesmærkes<sup>236</sup>:

- Kød tilsat mindst 1,2 % salt, og hvor saltet er ligeligt fordelt i kødet.

Hvis der menes fx stiksaltet kød, så nævnt det gerne direkte i vejledningen (fx til søgninger i teksten).

## Afsnit 15:

Det kan være svært at finde listen over danske og videnskabelige fiskehandelsnavne på FVSTs hjemmeside. Vi foreslår derfor at indsætte et link til listen. Desuden ville det være en hjælp med et link til listen over fangstområder.

## Afsnit 15.3:

### 15.3 Mærkning af kød- og fiskevarer med nedfrysningsdato

Nedfrysningsdato eller datoen for den første nedfrysning, såfremt produktet har været frosset flere gange, er obligatorisk på mærkning af færdigpakket frosset kød, frosset tilberedt kød og frosne uforarbejdede fiskevarer<sup>325, 326</sup>. Kravet gælder også for frosset kød, frosset tilberedt kød og frosne ufor-

Vi er godt klar over, at kravet også gælder for kød, men foreslår alligevel, at der her kun fokuseres på fiskevarer, og at kød ikke nævnes andet end med en henvisning til tilsv. regel for kød i afsnit 14.8..

“Fiskevarer”: Når kravet kun gælder de **uforarbejdede fiskevarer**, bør overskriften bruge dette udtryk, så man ikke fejlagtigt får indtryk af, at det gælder alle fiskevarer.

Denne opfordring kan spejles til afsnit 14.8, så dette kun kommer til at handle om kød og overskriften også her specificeres.

## Afsnit 17.1:

Miljø- og Fødevarerklagenævnet har i afgørelse vedr. markedsføring af et kosttilskud sagt:

” Nævnet har lagt vægt på, at produktets navn er [produkt1], at produktet markedsføres med teksten: ”Nu fås [produkt2] i en variant, der indeholder cannabis fra plantens frø” og ”cannabis fremstilles af frø fra hampeplanten”, at det er angivet at produktet indeholder cannabisfrø, at det i reklamer for produktet under overskriften ”Ingefær, hyben og cannabis” er angivet: ”Det er veldokumenteret, at naturlige indholdsstoffer kan hjælpe med til at bevare leddenes styrke... Ingefær og hyben er nogle af de plantestoffer, som har den bedste virkning... Derudover indeholder produktet cannabis...”, samt at det er angivet, at [produkt2] gennem en lang årrække har været blandt de største kosttilskud i Danmark, der afhjælper ledproblemer, og at det i den tilknyttede illustration fremgår, at tre naturlige indholdsstoffer er kombineret i én tablet.

Nævnet vurderer, at disse angivelser er vildledende efter mærkningsforordningens artikel 7, stk. 1, litra b, idet udsagnene indikerer, at ingredienskombinationen, heriblandt cannabis, modvirker ledproblemer, og dermed tillægger kosttilskuddet en medicinsk virkning, som den ikke har. Nævnet vurderer endvidere, på baggrund af produktets samlede markedsføring, at brugen af ordet cannabis er vildledende, da ordet antyder, at der er tale om en substans med euforiserende eller medicinsk virkning, der er ulovlig”.

Er sagen ikke, at anprisningerne især overskrider FIC art. 7, stk. 3 samt reglerne om ernærings- og sundhedsanprisninger (forordning nr. 1924/2006)? Der findes ingen tilladte sundhedsanprisning for produkter med cannabis, og varen her markedsføres endvidere med medicinske anprisninger, som i sig selv

gør en fødevare/et kosttilskud ulovlig. Vi foreslår at FVST efter eksemplet supplerer med en lign. forklaring, da vi mener det er sagens kerne, uagtet hvad klagenævnet har brugt af begrundelse.

### Afgørelse: Vildledende markedsføring

Sekretariatet for Fødevare- og Veterinærklager har i afgørelse vedr. et produkt "smagen af [NN]" sagt:

*"... anprisningen "Smagen af [NN]" er en grov vildledning af forbrugerne, når de smagsgivende ingredienser ikke har deres oprindelse på [NN], og der ikke er nogen baggrund for eller indhold i anprisningen.*

*... hvis en virksomhed ønsker at fremstille "[NN] produkter", må produkterne være fremstillet på [NN], eller fremstillet efter en oprindelig [NN] opskrift/fremstillingsmetode. Hvis en virksomhed ønsker at fremstille produkter med betegnelsen "Smagen af [NN]", skal de smagsgivende ingredienser stamme fra [NN], men produkter skal ikke nødvendigvis fremstilles på [NN] eller efter en oprindelig opskrift".*

Der gøres opmærksom på, at ~~der siden denne afgørelse er kommet~~ ~~der kommer~~ fælles EU-regler for mærkning med oprindelse på den primære ingrediens. Se afsnit 6.4.3.

Siden afgørelsen er blevet uaktuel, efter vi har fået primæringrediensoprindelsesreglerne, er det forvirrende at have den med i vejledningen. Vi foreslår at slette afgørelsen og indsætte et nyere eks. på vildledning, der ikke handler om oprindelse.

### Afsnit 17.2:

Alle ernærings- og sundhedsanprisninger af fødevarer, der leveres til forbrugeren i den foreliggende form, er omfattet af anprisningsforordningen<sup>337</sup>. Er dette tilfældet, omfatter det dermed alle handelsled

for den pågældende fødevare. Det betyder, at alle angivelser, antydninger eller indikationer af, at en fødevare har betydning for sundhed, hvilket også omfatter fravær af sygdom, er omfattet af anprisningsforordningen. For yderligere information henvises til vejledning nr. 9904 af 21/10/2019 om ernærings- og sundhedsanprisninger.

Knudrede formuleringer, prøv at formulere mere enkelt. Hvad menes fx med "fødevarer, der leveres til forbrugeren i den foreliggende form"? Her kunne der i tilgift kort nævnes forbuddet mod medicinske anprisninger fra FIC, art. 7, stk. 3.

### Afsnit 17.4:

#### 17.4 Skønhedsanprisninger

Anprisninger, der alene vedrører skønhed, falder ikke ind under anprisningsforordningen og er derfor reguleret således af de generelle bestemmelser om frivillig fødevareinformation. Anprisninger vedr. skønhed, herunder fx eks. "færre rynker" og "mindre appelsinhud", må ikke vildlede forbrugeren, må ikke være uklare eller forvirrende for forbrugeren og skal bygge på relevante videnskabelige oplysninger<sup>339</sup>.



Hvilken dokumentation vil tilfredsstille kontrollen? Kan I give nogle eksempler? Vi opfordrer til at koordinere afsnittet med samme emne i Vejledning om anprisningsforordningen.

Efter der er indføjet nyt afsnit 17.4. er der gået kludder i nr. på de følgende afsnit.

#### Afsnit 17.5:

**17.54 Mærkning der giver indtryk af særlige egenskaber, der er generiske for**  
her mangler noget tekst i overskrift.

#### **Afgørelse: Anprisning vedr. juice i strid med § 75<sup>341</sup>**

Fødevareministeriets Klagecenter har i afgørelse vedr. en anprisning på en juice sagt:

*"Med den anvendte anprisning giver NN udtryk for, at det er særligt for friskpresset juice, at der ikke er tilsat farve- og konserveringsstoffer, selvom dette også er tilfældet for anden juice. Dette er forbudt (mærkningsbekendtgørelsens § 75<sup>342</sup>). "Friskpresset" må derfor ikke indgå i anprisningen"*

Problemstillingen og afgørelsen hænger ikke indholdsmæssigt sammen. Der er i sagsbeskrivelsen lagt op til, at det er anprisningen "ikke tilsat farve- og konserveringsstoffer", der er problemet. Juicen kan vel godt sælges som friskpresset, hvis den virkelig er det (presset kort inden salget) men blot dropper den ulovlige anprisning om fravær af farve og konservering?

#### Afsnit 17.5 - dvs. 17.6 Imitatprodukter:

ligheden er anvendt en erstatning for fødevarer eller ingrediensen<sup>343</sup>. Det vil fx være vildledende, hvis der er anvendt en erstatningsingrediens, fx salatter i stedet for fetaost i "græsk salat", uden at dette fremgår af mærkningen.

For ikke at blande primæringrediensoprindelsesregler ind i eksemplet (græsk salat kan udløse en lavine af overvejelser og problemstillinger) foreslår vi at finde et andet eksempel. Hvad med "lasagne"? Hvis en lasagne er lavet med svinekød i stedet for oksekød, som man ville forvente i lasagne i Danmark, skal varebetegnelsen altså suppleres med "med svinekød".

Følgende eksempler er værd at nævne:

- a) En fødevarer, hvori en ingrediens, der normalt bruges heri, er blevet erstattet med en anden bestanddel eller en anden ingrediens, f.eks. en pizza, som man forventer, at der er ost på, takket være et billede på etiketten, mens osten faktisk er blevet erstattet med et andet produkt, der har en anden betegnelse og er fremstillet af råvarer, der er beregnet til helt eller delvist at erstatte mælk.
- b) En fødevarer, hvori en bestanddel, der er naturligt forekommende, er blevet erstattet med en anden bestanddel eller en anden ingrediens, f.eks. et produkt, der ligner ost, men hvori mælkefedtet er blevet erstattet med vegetabiliske fedtstoffer.

For så vidt angår mærkningen af fødevarer, hvori der bruges en erstatningsingrediens i produktet, skal varebetegnelsen umiddelbart efterfølges af betegnelsen for erstatningsingrediensen, angivet på emballagen eller etiketten på en let læselig måde med typer i en skriftstørrelse, der har en x-højde på mindst 75 % af x-højden på typerne i produktbetegnelsen, som er mindst 1,2 mm.

Det påhviler fødevarerproduktlederen at finde en passende betegnelse for denne erstatningsfødevarer i overensstemmelse med reglerne for fødevarers varebetegnelse.

Desuden skal de gældende produktspecifikke bestemmelser også overholdes i relevant omfang. F.eks. er det forbudt at anvende betegnelsen »erstatningsost«, fordi ordet »ost« alene er forbeholdt mælkeprodukter<sup>347</sup>.

Kan FVST give eksempler på, hvilke acceptable varebetegnelser, I har set for vegetabiliske osteerstatninger - kunne det være "gratineringsprodukt" - "smelteprodukt"? Og hvornår kan en sådan betegnelse siges at være så indarbejdet, at den kan indgå med et 'sædvanenavn' som sammensat ingrediens i en ingrediensliste på fx en pizza? Problemstillingen har en del år på bagen, så er en sådan varebetegnelse ikke snart indarbejdet?

#### **Afsnit 17.7 - dvs. afsnit 17.8 Natur ...mv.**

Ved vurderingen af anprisningerne "natur", "naturlig" og lignende vil det bl.a. være relevant at se på, hvilken type fødevarer, der er tale om, samt hvilken fremstillingsmetode, der er anvendt.

Hvis fx en enkelt ingrediens eller hele fødevareren anpriseres som "naturlig", skal ingrediensen eller fødevareren som hovedregel opfylde kriteriet om, at denne fremstår, som den eksisterer i naturen ved ingen eller kun minimal behandling.

Kan FVST give 1-2 eksempler på varer, hvor anprisningen er acceptabel og ikke strider imod art. 7, stk. 1 c) - hvor det at være "naturlig" ikke er en generisk egenskab? Kan man fx sige "naturlige æbler", "naturlige havregryn", "naturlige ingredienser" hvor der er tale om alm. tørret frugt, havregryn mv. i en müsli?

#### **Afsnit 17.8 - dvs. afsnit 17.9. Illustrationer/navne og aroma**

Frugtillustrationer og frugtnavne bruges ofte til at kommunikere en smag, hvilket kan skabe en forventning hos forbrugeren om, at smagen stammer fra et indhold af rigtig frugt (i en eller anden form). Her kan det være afgørende, om frugten på emballagen fremstår naturligt som i virkeligheden (billede), eller om det er en tegning (evt. udformet som en frugtmand). Som udgangspunkt vil det ikke ændre det vildledende indtryk, at forbrugeren kan læse i ingredienslisten, at der alene er tale om **ikke-naturlige aromaer**. Dette skyldes, at ingredienslisten ofte fremstår mindre fremtrædende og ikke er placeret på et tilsvarende i øjenfaldende sted. På den anden side kan det vildledende indtryk som udgangspunkt ændres, hvis det **gøres-bliver gjort** åbenlyst over for forbrugeren, at produktet ikke hovedsageligt baserer sig på frugt/frugtsaft, ekstrakter eller naturligt aroma, men **ikke-naturligt aroma**. Det kan gøres ved i tilknytning til billedet og på et ligeså i øjenfaldende sted at gøre opmærksom på, at der er tale om **ikke-naturligt aroma**. Det kan som udgangspunkt også gøres ved fx at sætte "smag" efter et frugtnavn, eksempelvis "dansk vand med citrusmag". Mærkning

Det bør forklares, at ordet "ikke-naturlig aroma" alene bruges her for at adskille den fra naturlig aroma i jeres tekst, men at den ikke-naturlige aroma i ingredienslisten blot skal hedde "aroma". Desuden kan en naturlig aroma altid nedtones i mærkningen til en "aroma", som er den laveste fællesnævner for aromaer. I kan overveje at forklare, at der findes to typer naturlig aroma, afhængig af om deres smag og kilde er sammenfaldende (kilde: citron - smag: citron = "naturlig citronaroma") eller om smag og kilde ikke er sammenfaldende (kilde: bark - smag: kanel = "naturlig aroma" - her må hverken smag eller kilde nævnes).

Det bør præciseres, hvornår I forlanger en "naturlig xxxaroma" og hvornår en "naturlig aroma" er acceptabel, så der ikke er tvivl om jeres holdning.

#### **Afsnit 17.18 - dvs. 17.19 Anprisninger vedr. miljømæssige og etiske forhold**

Det er rigtig fint, at FVST har indsat et afsnit om etiske og miljømæssige anprisninger. Vi forventer, at dette er koordineret med Forbrugerombudsmandens vejledning om samme emne  
<https://www.forbrugerombudsmanden.dk/media/46475/2016-miljømæssige-og-etiske-udsagn.pdf>

#### **Afsnit 18.4.1:**

Hvis der anvendes spormærkning, skal angivelsen af spor være så præcis som muligt. Hvis der er spor af hasselnødder eller risiko for spor af hasselnødder, er det ikke præcist nok at anføre "kan indeholde spor af nødder", **det bør derimod - det skal** fremgå, at produktet "kan indeholde spor af hasselnødder".

Hvorfor gøre formuleringen "blødere"? Hvorfor ikke holde fast i "da det skal fremgå"?

#### **Bilag 8:**

Boks i nederste hjørne til venstre skal "INDEN" rettes til "INGEN".

#### **Dokumentets navn:**

Vejledning om økologiske fødevarer m

Den elektroniske titel på dokumentet i høring skal ændres til "Vejledning om mærkning af fødevarer".



**Generelt:**

Vejledningen kunne med fordel kortes ned, da der er en del gentagelser. Når ting bliver nævnt flere steder og med varierende detaljegrad, kan man komme til at tro, man har læst alt det ene sted og i god tro overse det andet med flere krav.

Høringstekst i orange på grøn baggrund er meget svært at læse, både på skærmen og i print.

Med venlig hilsen  
LOLEX

*Lone Blanner Jul / Lotte Timmermann*