



MINISTERIET FOR FAMILIE-
OG FORBRUGERANLIGGENDER

Fødevarestyrelsen

Rapport om kontrolkampagnen mod vildledende markedsføring 2004

Juni 2005

| | |
|---|-----------|
| Resume | 5 |
| Indledning | 7 |
| Baggrund | 7 |
| Kampagnens fokusområder og regelgrundlaget..... | 8 |
| Handelsnormer for fjerkrækød | 9 |
| Kampagnens resultater | 11 |
| Opsummering vedrørende fjerkrækød | 14 |
| Ernæringsanprisninger | 15 |
| Kampagnens resultater | 17 |
| Opsummering vedrørende ernæringsanprisninger | 18 |
| GMO-mærkning..... | 19 |
| Kampagnens resultater | 24 |
| Opsummering vedrørende GMO-mærkning | 26 |
| Varebetegnelsen ”skinke” | 26 |
| Forskellige spørgsmål og emner rejst under kampagnen..... | 28 |
| Kampagnens resultater | 30 |
| Nordjylland | 32 |
| Viborg | 32 |
| Herning..... | 33 |
| Århus..... | 34 |
| Vejle | 34 |
| Esbjerg | 35 |
| Sønderjylland | 36 |
| Fyn | 36 |
| Ringsted | 37 |
| København og Nordøstsjælland | 39 |
| Opsummering vedrørende varebetegnelsen ”skinke” | 39 |
| Konklusion..... | 41 |

Resume

Fødevarestyrelsen gennemførte i perioden 1. august til 31. december 2004 en kontrol- og vildledningskampagne. Kampagnen blev gennemført for at fastholde interessen for og fokus på vildledningsproblematikken for at sikre, at forbrugernes interesser varetages, og at virksomhederne konkurrerer på lige vilkår.

I kampagnen blev der sat særlig fokus på kontrol af mærkning/vildledning på følgende områder:

- Handelsnormer for fjerkrækød med fokus på
 - At fjerkrækød, der har været frosset, ikke udbydes til salg i optøet tilstand.
 - At færdigpakket fjerkrækød er korrekt mærket, særligt med fokus på sidste anvendelsesdato, handelsklasse og oprindelsesmærkning, samt den form, under hvilken fjerkrækødet udbydes til salg.
 - At tilberedt fjerkrækød ikke forhandles som fersk fjerkrækød.
- Ernæringsanprisninger med
 - ”Fedtfattig”, ”lavt fedtindhold”, ”kalorielet” og ”kaloriefattig”
 - ”Fedt reduceret” eller ”mindre fedt”
 - ”Mindre sukker”, ”sukkerfri” og ”ikke tilsat sukker”.
- GMO-mærkning, samt
- Varebetegnelsen ”skinke”.

Disse områder blev kontrolleret i alt 1306 gange i kampagneperioden.

I rapporten konkluderes bl.a. følgende om kampagnens resultater:

Vildledningskampagnen 2004 har vist sin berettigelse og et behov for efterfølgende kampagner.

For så vidt angår handelsnormerne for fjerkrækød viste kampagnen, at handelsnormerne for fjerkrækød og dertil relaterede regler ikke overholdes i tilstrækkelig grad. Regionerne fandt ved 16 % af kontrolbesøgene, at der var et eller flere forhold som ikke var i orden. Forholdene drejede sig bl.a. om, at der ikke påføres handelsklasse, at der fejlagtigt påføres ”mindst holdbar til” i stedet for en sidste anvendelsesdato, at fjerkræ der har været frosset eller dybfrosset udbydes til salg i optøet tilstand, og at det ikke altid fremgår af varebetegnelsen og ingredienslisten, at der er tale om tilberedt kød.

For så vidt angår ernæringsanprisninger er der, i forhold til kampagnerne i 1997-98 og 2001, hvor kontrol af ernæringsanprisninger også indgik, sket et fald i antallet af lovovertrædelser, som har udløst påbud og forbud, idet der dog i nærværende kampagne for hvert tiende kontrolbesøg er givet en indskærpelse. Det mest iøjnefaldende problem, der har vist sig er, at virksomhederne ikke næringsdeklarerer fødevarer, som sælges med ernæringsmæssige anprisninger.

Vedrørende GMO-mærkning har fødevarerbranchen overfor Fødevarestyrelsen tilkendegivet, at der efter deres opfattelse formentlig ikke bliver markedsført fødevarer, som vil skulle mærkes efter reglerne i forordningen om GM fødevarer og foder, hvorfor Fødevarestyrelsen i forbindelse med kam-

pagnen anmodede regionerne om, at opmærksomheden især blev rettet mod negative anprisninger som fx "Fri for GMO".

Ved ingen af de 221 kontrolbesøg som blev foretaget, blev det konstateret, at der markedsføres GM fødevarer. Kontrolbesøgene gav kun anledning til to indskærpelser. Dvs., at virksomheder, der i deres markedsføring, enten overfor den endelige forbruger eller i tidligere handelsled, benytter sig af negative anprisninger som fx "fri for GMO" har kunnet fremvise en form for dokumentation for, at anprisningerne er korrekte. Det har dog ikke været muligt at konkludere ud fra kontrolbesøgene, herunder de indsendte kontrolrapporter, hvorvidt den fremlagte dokumentation har været tilstrækkelig.

Indenfor varebetegnelsen "skinke" har kampagnen påvist en meget udbredt brug af vildledende betegnelser, især ved servering af pizza. Vildledningen skyldes til dels bevidst vildledning, hvor en begrænset indgriben fra myndighedernes side har tilladt udviklingen af nogle uheldige vaner på området. Derudover er der et meget varieret udbud af skinkeprodukter og skinkelignende produkter, der skal vurderes i forhold til et forholdsvis komplekst regelsæt.

For så vidt angår fremtidige tiltag som kampagnen giver anledning til angives det bl.a. i rapporten, at der er behov for at udbyde området "skinke" i fx vildledningsvejledningen, at Fødevarestyrelsens vejledning om genetisk modificerede fødevarer vil blive udbygget vedrørende negative anprisninger, at der kan være et behov for at udbygge Fødevarestyrelsens vejledning om handelsnormer for fjerkrækød, og at styrelsen allerede ved den kommende kampagne, der skal gennemføres i 2005, vil følge op på anvendelse af varebetegnelsen "skinke". Samtidig har kampagnen sat fokus på, at sanktionspolitikken afviger fra gennemsnittet i enkelte regioner – især på området "skinke" – hvorfor der er behov for initiativer til at ensrette regionernes sagsopfølgning.

Indledning

Fødevarestyrelsen har nu afsluttet gennemgangen af resultaterne fra kontrol- og vildledningskampagnen, der blev afviklet i perioden 1. august til 31. december 2004. I kampagnen har der været særlig fokus på

- handelsnormer for fjerkrækød,
- ernæringsanprisninger,
- GMO-mærkning samt
- varebetegnelsen ”skinke”.

Disse områder er blevet kontrolleret i alt 1306 gange i kampagneperioden. Kampagnen er gennemført for at fastholde interessen for og fokus på vildledningsproblematikken, for at sikre, at forbrugernes interesser varetages, og at virksomhederne konkurrerer på lige vilkår. Resultaterne af kampagnen fremgår af nærværende rapport.

Baggrund

Fødevareregionerne foretager løbende kontrol med vildledning som en integreret del af det almindelige kontrolarbejde, men det er i perioder blevet anset for nødvendigt at yde en skærpet kontrolindsats på dette område gennem vildledningskampagner.

Formålene med vildledningskampagnerne er flere. Ud over at det via kampagnerne kontrolleres om reglerne overholdes, sendes der også et signal til virksomhederne om, at reglerne skal overholdes, hvormed kampagnerne får en præventiv effekt. Med kampagnerne har Fødevarestyrelsen endvidere mulighed for at gøre sig bekendt med, om der er uhensigtsmæssigheder i regelsættene, om der er områder, hvor virksomhedernes og fødevareregionernes viden skal styrkes, og derfor om der er behov for opfølgning i form af vejledninger og lignende.

I 1997-1998 gennemførte Fødevarestyrelsen for første gang en landsdækkende kontrolkampagne mod vildledende markedsføring og mærkning i henhold til § 19 i fødevareloven (den daværende § 23 i levnedsmiddelloven). I kampagnen blev der særligt sat fokus på produktgrupperne saft/læskedrikke, morgenmadsprodukter, æg og ægprodukter, kager, brød, mælk og mælkeprodukter, honning, konfekturer, kaffe, te, snackprodukter, kød og kødprodukter, saucer, færdigretter, desserter, frugt og grønt, salater, dressing, fisk og fiskevarer.

Kampagnen resulterede i ca. 200 påbud og forbud, hvoraf ca. 40 blev påklaget. Herudover ændrede flere virksomheder frivilligt deres produktemballage ved enten at fjerne anprisningerne fra emballagen eller ved at udforme den i overensstemmelse med retningslinier og praksis på området. Resultaterne fra kampagnen blev indarbejdet i ”Vejledning om forbudet mod vildledende markedsføring af fødevarer”, som styrelsen udsendte i februar 2001.

Fødevarestyrelsen vurderede ved udgangen af år 2000, at der stadig fandtes adskillige produkter på markedet med vildledende mærkning, hvorfor styrelsen gennemførte endnu en – om end dog mindre – landsdækkende kontrolkampagne i perioden 1. marts 2001 til 31. oktober 2001. I kampagnen skulle der særligt fokuseres på produktkategorierne kager, kiks, konfekturer (herunder marcipan), læskedrikke, iste og frugtte, samt anprisningerne luksus, frisk, naturlig og hjemmelavet. Endvidere skulle der fokus på oplysninger om oprindelse samt oplysninger om ingredienser, der enten var erstattet af aroma eller som ikke fandtes i produktet.

Kampagnen i 2001 resulterede i 17 påbud, 8 forbud, 8 administrative bøder, 41 indskærpelser og 1 politianmeldelse. 13 af påbudene og forbudene blev påklaget.

Fødevestyrelsen har efterfølgende revideret ”Vejledning om forbudet mod vildledende markedsføring af fødevarer” og udsendte i april 2003 ”Vejledning om forbudet mod vildledende mærkning og markedsføring af fødevarer”, hvor bl.a. resultaterne fra kampagnen i 2001 har indgået i arbejdet.

I forlængelse af de første vildledningskampagners positive effekt har Fødevestyrelsen valgt at gennemføre endnu en kampagne – denne gang rettet mod handelsnormer for fjerkrækød, ernæringsanprisninger, GMO-mærkning samt varebetegnelsen ”skinke”. Områderne er valgt i samarbejde med fødevareregionerne. Fjerkræ er valgt, da der gennem længere tid har været et stigende antal produkter på markedet, og både regioner og branche har påpeget, at der kunne være problemer med mærkningen visse steder. Ernæringsanprisninger er valgt på grund af den store fokus på og forbrugerinteresse for ernæringsområdet, og GMO er valgt ud fra ønsket om at kunne følge med i anprisningerne på et nyt område, der er genstand for stor opmærksomhed. Endelig er varebetegnelsen ”skinke” valgt, fordi der er et behov for at kortlægge omfanget af et problem, som især regionerne har påpeget samt støtte den indsats, som regionerne og dele af branchen allerede inden kampagnen havde påbegyndt i engrosledet for at rette op på problemerne.

Fødevareregionerne blev i anledning af kampagnen anmodet om at sætte særlig fokus på de nævnte områder og har efterfølgende indsendt kopi af kontrolrapporten fra alle besøg. Det har været den enkelte regions beslutning hvilke detail- og engrosvirksomheder, som skulle besøges i anledning af kampagnen.

Kampagnen, der blev afviklet i perioden 1. august 2004 til 31. december 2004, har omfattet i alt 1306 kontrolbesøg på områderne.

Det bemærkes, at regionerne ikke blev anmodet om at oplyse på kontrolrapporterne, om de konstaterede overtrædelser allerede forekom i de tidligere handelsled, hvorfor en opgørelse heraf ikke er indeholdt i nærværende rapport. Uanset om dette måtte have været tilfældet, så er alle virksomheder selvstændigt ansvarlige for overholdelse af gældende regler.

Kampagnens fokusområder og regelgrundlaget

Forbudet mod vildledende mærkning og markedsføring fremgår af § 19, stk. 1, i lov nr. 471 af 1. juli 1998 om fødevarer m.m. med senere ændringer¹. I henhold til denne bestemmelse må fødevarer ikke sælges under omstændigheder, der er egnet til at vildlede, især med hensyn til varens oprindelse, produktions- eller fremstillingsmåde, fremstillingstidspunkt, beskaffenhed, art, identitet, mængde, sammensætning, behandling, holdbarhed, egenskaber eller virkning.

¹ Det bemærkes, at forbudet mod vildledende mærkning og markedsføring af forbrugerne siden den 1. januar 2005 har været reguleret af art. 16 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarerlovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarsikkerhed. Dette har dog ingen indholdsmæssig betydning. Forbudet mod vildledning i tidligere handelsled reguleres fortsat af § 19.

Jævnfør § 19, stk. 4, skal der ved bedømmelse af de forhold, der er nævnt i stk. 1, særligt tages hensyn til den betegnelse, der anvendes for varen, de mundtlige og skriftlige oplysninger, som gives om varen, de tegninger, de billeder og den tekst, der er anbragt på varen, på dens emballage, på reklame eller på skilt om varen, i annoncer eller tilbud, eller forhold, som på anden måde er søgt bragt til offentlighedens kendskab, herunder varens placering i forhold til andre varer².

Den producent eller forhandler, der er ansvarlig for mærkning eller markedsføring af en fødevarer, skal jf. § 19, stk. 5, kunne dokumentere, at de fremsatte oplysninger og påstande er korrekte.

Vildledningsbestemmelsen i § 19 er en generalklausul, hvorfor bestemmelsen ikke finder anvendelse, hvis et konkret forhold er reguleret i anden lovgivning. Vurderingen af, om der er vildledning på de 4 fokusområder i nærværende kampagne, er foretaget i henhold til de regler, der er anført i forbindelse med de respektive områder.

Handelsnormer for fjerkrækød

Indenfor handelsnormer for fjerkrækød m.m. har kontrollen særligt skulle fokusere på følgende:

1. At fjerkrækød, der har været frosset, ikke udbydes til salg i optøet tilstand.
2. At færdigpakket fjerkrækød er korrekt mærket, særligt med fokus på sidste anvendelsesdato, handelsklasse og oprindelsesmærkning, samt den form, under hvilken fjerkrækødet udbydes til salg.
3. At tilberedt fjerkrækød ikke forhandles som fersk fjerkrækød.

Ad 1) *Fjerkrækød, der har været frosset, må ikke udbydes til salg i optøet tilstand.*

Selvom varen evt. mærkes med ”optøet”, er det ikke tilladt at forhandle fjerkrækød, der har været frosset. Dette følger modsætningsvis af art. 3, stk. 2, i Rådets forordning (EØF) nr. 1906/90 af 26. juni 1990 om handelsnormer for fjerkrækød, i henhold til hvilken fjerkrækød alene må udbydes til salg som enten ”fersk”, ”frosset” eller ”dybfrosset”. Dette gælder i alle handelsled. I henhold til art. 5, stk. 3, skal en af disse former fremgå af færdigpakningen eller en fastgjort etiket. I de tidligere

² Der skal således foretages en konkret vurdering af de samlede omstændigheder ved mærkningen og markedsføringen, når der tages stilling til, om § 19 finder anvendelse.

handelsled anføres formen i de ledsagende forretningspapirer, jf. art. 4. Definitionen af fersk, frosset og dybfrosset fjerkrækød findes i art 2, nr. 5 til 7³.

Ad 2) Færdigpakket fjerkrækød skal være korrekt mærket.

Det følger af art. 5, stk. 2 og 3 i Rådets forordning (EØF) nr. 1906/90 af 26. juni 1990 om handelsnormer for fjerkrækød, at der bl.a. skal anføres sidste anvendelsesdato, handelsklasse A eller B⁴ samt oprindelsesland, når kødet er importeret fra et tredjeland. Oplysningerne skal være på enten færdigpakningen eller på en fastgjort etiket. For hele fjerkrækroppe skal der endvidere være oplysning om, hvorvidt disse udbydes til salg som ”delvis udtaget”, ”med indmad” eller ”uden indmad”. Ordet ”udtaget” kan indsættes foran de to sidstnævnte udtryk. Kravet følger af Kommissionens forordning (EØF) nr. 1538/91 af 5. juni 1991 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EØF) nr. 1906/90 om handelsnormer for fjerkrækød.

Ad 3) Tilberedt fjerkrækød må ikke sælges som fersk fjerkrækød.

Tilberedt fjerkrækød er defineret i bekendtgørelse nr. 881 af 6. december 1999 om hakket kød og tilberedt kød som varer, der er tilberedt helt eller delvist af kød, og som fx er tilsat andre fødevarer, smagsændrende stoffer eller tilsætningsstoffer. Eksempelvis tilsættes der ofte salt til fjerkrækød af hensyn til varens smag og holdbarhed m.v. Efter tilsætning af salt til fersk fjerkrækød er kødet ikke længere omfattet af ovennævnte handelsnormer for fjerkrækød, men betragtes nu som tilberedt fjerkrækød. Varebetegnelsen for tilberedt fjerkrækød reguleres f.s.v.a. færdigpakket fjerkrækød af §§ 15 og 16 bekendtgørelse nr. 1095 af 15. november 2004 om mærkning m.v. af fødevarer. For disse produkter vil de varebetegnelser, der er anført i Kommissionens forordning (EØF) nr. 1538/91 af 5. juni 1991 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EØF) nr. 1906/90 om handelsnormer for fjerkrækød kunne anvendes – dog skal varebetegnelsen suppleres af en beskrivende betegnelse som fx. saltet, marineret, krydret o.s.v., så varen ikke kan forveksles med en lignende

³ Ved 'fersk fjerkrækød' forstås fjerkrækød, der opbevares ved en temperatur, som på intet tidspunkt må være lavere end -2 grader C eller højere end +4 grader C, og som ikke er stivnet p.g.a. kulde. I henhold til art. 2, nr. 5 kan medlemsstaterne fastsætte andre temperaturkrav for opskæring og oplagring hos detailhandlere eller i lokaler ved salgssteder, hvor opskæring og oplagring udelukkende finder sted med henblik på direkte salg til forbrugeren. Denne mulighed er udnyttet i § 29 i bekendtgørelse nr. 1271 af 13. december 2004 om fødevarerhygiejne, hvor der med henvisning til bilag 1 anføres, at fersk fjerkrækød må opbevares ved maksimalt +5° C og ikke ved maksimalt +4° C, som anført i Rådets forordning nr. 1906/90 af 26. juni 1990.

Ved 'frosset fjerkrækød' forstås fjerkrækød, der nedfryses hurtigst muligt inden for rammerne af de normale fremgangsmåder ved slagning, og som konstant opbevares ved en temperatur, der ikke må være højere end -12 grader C. Der er for frosset fjerkrækød fastsat supplerende bestemmelser i Kommissionens forordning nr. 1538/91 af 5. juni 1991. I henhold til denne skal frosset fjerkrækød have en stabil temperatur, der er konstant alle steder i produktet, på -12° C eller derunder med eventuelle kortvarige temperaturstigninger på højst 3° C. Disse tolerancer for produktets temperatur tillades i overensstemmelse med god opbevarings- og distributionspraksis under lokal distribution og i udstillingsskabe i detailhandelen.

Ved 'dybfrosset fjerkrækød' forstås fjerkrækød, der konstant opbevares ved en temperatur, der ikke må være højere end -18 grader C.

⁴ Af art. 3, stk. 1 i Rådets forordning (EØF) nr. 1906/90 følger, at ”Fjerkrækød som defineret i artikel 1 inddeles i klasse 'A' eller i klasse 'B' alt efter de slagtede dyrs kropsbygning og udseende og udskæringernes kødfylde og udseende. De nærmere kriterier for inddelingen følger af art. 6 i Kommissionens forordning (EØF) nr. 1538/91.

fersk, frosset eller dybfrosset vare. Tilberedt færdigpakket fjerkrækød skal endvidere påføres en ingrediensliste, jf. § 17 i ovennævnte bekendtgørelse om mærkning.

Tilberedt fjerkrækød er ikke omfattet af handelsnormerne og må derfor udbydes til salg i optøet stand. Hvis en udeladelse af oplysning herom vil kunne skabe tvivl hos køberen, skal varebetegnelsen på færdigpakket fjerkrækød omfatte eller ledsages af en oplysning herom, jf. § 16 mærkningsbekendtgørelsen.

§§ 15, 16 og 17 i mærkningsbekendtgørelsen gælder alene for færdigpakkeede fødevarer, hvorfor tilberedt fjerkrækød, som ikke er færdigpakket, ikke er omfattet af disse regler. Dette fjerkrækød må dog ikke sælges under omstændigheder, der er egnet til at vildlede, jf. § 19 i fødevarereloven, hvorfor varebetegnelsen eksempelvis ikke må være vildledende.

Kampagnens resultater

| Handelsnormer for fjerkrækød | | | | | | | | |
|---|----------|------------------|--------------|-------|--------|------|------------------|------------|
| Region | Reaktion | Ingen anmærkning | Indskærpelse | Påbud | Forbud | Bøde | Politianmeldelse | I alt |
| <i>Nordjylland</i> | | 26 | 5 | | | | | 31 |
| <i>Viborg</i> | | 24 | 11 | | | | | 35 |
| <i>Herning</i> | | 18 | | | | | | 18 |
| <i>Århus</i> | | 21 | | | | | | 21 |
| <i>Vejle</i> | | 21 | | | | | | 21 |
| <i>Esbjerg</i> | | 12 | 1 | | | | | 13 |
| <i>Sønderjylland</i> | | 8 | 1 | | | | | 9 |
| <i>Fyn</i> | | 12 | 2 | | | | | 14 |
| <i>Ringsted</i> | | 19 | 1 | | | | | 20 |
| <i>København, Nordøstsjælland og Bornholm</i> | | 30 | 15 | | | | | 45 |
| I alt | | 191 | 36 | | | | | 227 |

I alt 227 af de indsendte kontrolrapporter vedrørte regionernes kontrol af overholdelse af handelsnormerne for fjerkrækød m.m. I 191 tilfælde gav kontrolbesøget ikke anledning til bemærkninger, mens regionerne i 36 tilfælde fandt det nødvendigt at give en indskærpelse, svarende til ca. 16 % af kontrolbesøgene.

Der er i forbindelse med det enkelte tilsynsbesøg ofte givet indskærpelser vedrørende flere produkter, ligesom det enkelte produkt ofte har givet anledning til indskærpelser på flere områder.

Af nedenstående skema fremgår det, hvilke kategorier af virksomheder, som regionerne har valgt at udføre tilsynsbesøgene i, antallet af tilsynsbesøg og antallet af kontrolrapporter med indskærpelser i de respektive kategorier samt hvilken andel disse udgør.

| Kategori af virksomheder | Antal tilsynsbesøg | Andel af de 227 tilsynsbesøg (i pct.) | Antal kontrolrapporter med indskærpelser | Andel af de 36 kontrolrapporter med indskærpelser (i pct.) |
|--|--------------------|---------------------------------------|--|--|
| Supermarkeder – herunder slagterafdelinger i supermarkeder | 169 | 74,5 | 25 | 69,4 |
| Slagterier og engrosopskæringsvirksomheder | 6 | 2,6 | 2 | 5,6 |
| Slagtere, delikatesse- og smørrebrødsforretninger | 46 | 20,3 | 9 | 25 |
| Grossister uden produktion | 3 | 1,3 | 0 | 0 |
| Restauranter, caféer, kantiner, pølsevogne m.v. | 2 | 0,9 | 0 | 0 |
| Frugt- og grøntforretninger | 1 | 0,4 | 0 | 0 |
| I alt | 227 | 100 | 36 | 100 |

1) Fjerkrækød, der har været frosset, må ikke udbydes til salg i optøet tilstand.

Fjerkrækød, som ikke er tilberedt, må alene udbydes til salg som enten fersk, frosset eller dybfrosset. I 7 tilfælde kunne regionerne konstatere, at der manglede oplysning om, hvorvidt fjerkrækødet var fersk, frosset eller dybfrosset.

Da fjerkrækødet alene må udbydes i en af disse 3 former, er det således ikke tilladt at sælge optøet fjerkrækød⁵. Det fremgår imidlertid af kontrolrapporterne, at fjerkrækød, der har været frosset eller dybfrosset, i 11 tilfælde blev udbudt til salg i optøet tilstand. I 3 af de 11 tilfælde var det anført på varen, at kødet havde været frosset. I 5 af de 11 tilfælde blev fjerkrækødet solgt som fersk. Der er ikke oplysninger om, hvorledes de resterende 3 tilfælde blev markedsført.

2) Færdigpakket fjerkrækød skal være påført sidste anvendelsesdato, handelsklasse samt oprindelsesland, hvis fjerkrækødet er importeret fra et tredjeland. Hele fjerkrækroppen skal endvidere udbydes til salg som "delvis udtaget", "med indmad" eller "uden indmad".

Det fremgår af kontrolrapporterne, at der i 7 tilfælde ikke var anført en sidste anvendelsesdato. I 6 af de 7 tilfælde var der i stedet påført "mindst holdbar til".

Det fremgår videre af kontrolrapporterne, at fjerkrækødet i 30 tilfælde manglede oplysning om handelsklasse. I 17 af de 30 tilfælde var det kalkunkød, der ikke var påført handelsklasse. De øvrige 13 tilfælde fordeler sig således: 6 kyllinger, 1 perlehøne, 1 poussin, 1 and og 4 fjerkræ, hvor det ikke nærmere var beskrevet hvilken type kød, der var tale om.

Der er ikke indberettet om tilfælde, hvor oprindelseslandet manglede. I henhold til en af de indsendte kontrolrapporter fremstod det færdigpakkeede kyllingekød fra Thailand som fersk, hvorfor der indledningsvis var en drøftelse med virksomheden om, at der skulle have været påført oprindelses-

⁵ Som anført i note 3 forstås der ved 'fersk fjerkrækød' fjerkrækød, der opbevares ved en temperatur, som på intet tidspunkt må være lavere end -2 grader C eller højere end +4 grader C. Fersk fjerkrækød kan derfor aldrig have været frosset eller dybfrosset, jf. definitionen i note 3.

land og handelsklasse. Ved nærmere undersøgelse viste det sig imidlertid, at der var tale om tilberedt kyllingekød, hvorfor kravene om oprindelsesland og handelsklasse bortfaldt⁶.

Regionerne har ikke indberettet om tilfælde, hvor oplysningen ”delvis udtaget”, ”med indmad” eller ”uden indmad” manglede på hele fjerkrækroppe.

3) Tilberedt fjerkrækød må ikke sælges som fersk fjerkrækød.

Tilberedt fjerkrækød må ikke sælges som fersk fjerkrækød. Hvis der er tale om færdigpakket tilberedt fjerkrækød, skal dette være påført en korrekt ingrediensliste og varebetegnelse, jf. ovenfor. Det tilberedte kød må sælges i optøet tilstand, men hvis udeladelse af oplysning herom kan skabe tvivl hos køberen, skal det fremgå, at der er tale om optøet kød. Tilberedt fjerkrækød, som ikke er færdigpakket, må ikke sælges under omstændigheder, der er egnet til at vildlede fx m.h.t. varebetegnelsen.

Regionerne fandt i 8 tilfælde, at der var tale om overtrædelser i forbindelse med tilberedt fjerkrækød. I 7 af de 8 tilfælde skulle det have fremgået, men fremgik ikke af varebetegnelsen, at der var tale om tilberedt kød. I et af disse tilfælde var der på skilt over varen tillige reklameret med ”fersk kyllingebryst”. I 4 af de 8 tilfælde fremgik det ikke af ingredienslisten, at der var tale om tilberedt kød.

I henhold til kontrolrapporterne bestod tilberedningen i 6 af de 8 tilfælde af saltning. I 5 tilfælde var der tale om saltet kylling og i 1 tilfælde saltet and.

Der er i kontrolrapporterne endvidere oplysning om, at det tilberedte fjerkrækød i 5 af de 8 tilfælde var optøet kød. I 1 af de 5 tilfælde vurderede regionen, at der manglede angivelse af, at der var tale om optøet kød.

4) Anden vildledning i forbindelse med fjerkrækød.

I henhold til § 19 må fødevarer ikke sælges under omstændigheder, der er egnet til at vildlede. Producenten eller forhandleren skal i den forbindelse kunne dokumentere, at de fremsatte oplysninger og påstande er korrekte. Regionerne har i 2 tilfælde indskærpet, at der ikke må vildledes med hensyn til henholdsvis varens beskaffenhed og behandling og varens oprindelse og art i tilfælde, hvor virksomhederne anvendte anprisningen ”friskslagtet”. I det ene tilfælde fandt regionen, at der ikke var dokumentation for denne anprisning. I det andet tilfælde fandt regionen, at de pågældende kyllinger ikke var særligt friske i forhold til lignende ferske kyllinger. Anprisningen blev anvendt om henholdsvis kyllinger, der var slagtet i Frankrig og franske kyllinger⁷.

5) Tilfælde, hvor regionerne ikke skulle have indskærpet.

I henhold til kontrolrapporterne indskærpede regionerne i 2 tilfælde, at optøet tilberedt kyllingekød skulle have været påført oplysning om, at produktet ikke måtte genindfrysnes. Hertil bemærkes, at

⁶ Der blev derimod gjort anmærkning vedrørende varebetegnelsen, der ikke må give indtryk af, at produktet er fersk. Se under pkt. 3).

⁷ Det bemærkes, at slagtested og oprindelsessted ikke nødvendigvis er sammenfaldende.

der ikke er hjemmel til at kræve en sådan mærkning, hvorfor dette ikke skulle have været indskærpet overfor virksomhederne.

6) Tilfælde, hvor regionerne undlod at indskærpe.

Det fremgår af kontrolrapporterne, at regionerne under 5 kontrolbesøg anførte, at der ikke var anmærkninger på området, selvom forholdene ikke var i orden. Alle 5 kontrolbesøg foregik i supermarkeder.

Under 2 af kontrolbesøgene var forskellige typer af fransk andekød uden angivelse af handelsklasse. Det blev under besøgene drøftet med supermarkederne, at fersk og frosset fjerkrækød skal være mærket med handelsklasse.

I forbindelse med et kontrolbesøg gjorde regionen supermarkedet opmærksom på, at der skulle mærkes med oprindelsesland.

Under et kontrolbesøg fremstod saltede færdigpakkede kyllingefileter som ferske. Regionen undlod at indskærpe, da de saltede kyllingefileter udgjorde en meget lille del af den samlede mængde af de kyllingefileter, der blev solgt i supermarkedet, og da supermarkedet lovede straks at tilpasse varebetegnelse og ingrediensliste.

Under det sidste af de 5 kontrolbesøg manglede der oplysning om, hvorvidt det færdigpakkede fjerkrækød var fersk, frosset eller dybfrosset. Regionen undlod at give supermarkedet en indskærpelse, da regionen i stedet ville gå til leverandøren, så denne kunne mærke pakkerne korrekt.

Opsummering vedrørende fjerkrækød

Nærværende kampagne viser, at handelsnormerne for fjerkrækød og de dertil relaterede regler ikke overholdes i tilstrækkelig grad. Således fandt regionerne under 36 ud af 227 kontrolbesøg – altså ca. 16 % af kontrolbesøgene – at der var et eller flere forhold, som ikke var i orden. Hvis man medregner de 5 kontrolbesøg, hvor forholdene ikke var i orden, men hvor regionerne undlod at indskærpe, er der tale om ca. 18 % af kontrolbesøgene.

Det mest iøjnefaldende problem er de mange tilfælde, hvor handelsklassen ikke var påført. Dette er særligt markant f.s.v.a. kalkunkød. Men der er også relativt mange tilfælde, hvor frosset eller dybfrosset fjerkrækød i strid med reglerne blev udbudt til salg i optøet tilstand, og hvor en del af dette blev udbudt som fersk fjerkrækød. Udbudsformen mangler tillige i flere tilfælde.

Kampagnen viser også, at det ikke er klart for virksomhederne, om der skal angives en sidste anvendelsesdato eller en holdbarhedsdato, idet der i de fleste af de tilfælde, hvor der ikke var anført en sidste anvendelsesdato, faktisk var anført ”mindst holdbar til”.

F.s.v.a. det tilberedte fjerkrækød er der en del tilfælde, hvor det ikke fremgår af varebetegnelsen og/eller af ingredienslisten, at der er tale om tilberedt kød. Tilberedningen bestod i de fleste tilfælde af saltning.

Fødevarestyrelsen kan konstatere, at der hverken manglede angivelse af oprindelsesland på færdigpakkede ikke-tilberedte fjerkrækødprodukter fra tredjelande eller oplysning om, hvorvidt fjerkrækroppe udbydes til salg som ”delvis udtaget”, ”med indmad” eller ”uden indmad”.

Ernæringsanprisninger

Ernæringsanprisninger er anprisninger, der angiver, indikerer eller antyder, at en fødevarer har særlige ernæringsmæssige egenskaber med hensyn til indhold af energi og/eller næringsstoffer. For så vidt angår disse skulle der kontrolleres særskilt for følgende:

1. ”Fedtfattig”, ”lavt fedtindhold”, ”kalorielet” og ”kaloriefattig”
2. ”Fedt reduceret” eller ”mindre fedt”
3. ”Mindre sukker”, ”sukkerfri” og ”ikke tilsat sukker”. Fx sodavand eller saft anprist hermed, hvor der reelt ikke er en væsentlig forskel fra almindelige produkter, eller hvis der er tilsat andre sødende ingredienser (fx marmelade, marcipan, o. lign.) i fx kager.

Vurderingen af, om ernæringsanprisninger er vildledende, skal foretages i henhold til fødevarerlovens § 19. Derfor er en konkret vurdering i hver enkelt sag påkrævet. Til hjælp for denne vurdering kan man tage udgangspunkt i Codex Alimentarius retningslinier for forskellige ernæringsanprisninger⁸ og/eller hidtidig praksis, herunder Fødevarestyrelsens ”Vejledning om light/let fra 1. juli 1996.” Reglerne for anvendelse af ernærings- og sundhedsanprisninger forventes at blive underlagt fælles EF-regler.⁹

Det fremgår af næringsdeklarationsbekendtgørelsen¹⁰ og den dertil udarbejdede vejledning¹¹, hvilke næringsstoffer, der kan anpriser.

Der henvises endvidere til en nordisk rapport fra 1995, hvor der er foretaget en faglig vurdering af forskellige ernæringsmæssige anprisninger: ”Ernæringsmæssig anprisning af levnedsmidler”, TemaNord 1995:618.

Ad 1) *Fedtfattig, lavt fedtindhold, kalorielet og kaloriefattig.*

Man skal være opmærksom på, at fedtfattig eller lavt fedtindhold er en absolut lav størrelse, hvor der, jf. Codex retningslinierne, må være max 3 g /100 g for faste fødevarer og max 1,5 g/100 ml for drikkevarer. Der er således ikke tale om en relativ størrelse i forhold til andre tilsvarende produkter. Forbrugeren skal kunne stole på, at indholdet er lavt uanset produktgruppe.

Hvis der er tale om et lavere indhold i forhold til sammenlignelige produkter, fx i ost eller kød, bør man ikke anprise dette som et lavt indhold men derimod et reduceret indhold, jf. nedenfor.

⁸ Codex Alimentarius Food Labelling complete texts.

⁹ Europa-Kommissionen fremsendte ved KOM(2003) af 16. juli 2003 forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om ernærings- og sundhedsanprisninger af fødevarer. Disse regler, der endnu ikke er færdigforhandlede, tager udgangspunkt i Codex retningslinierne men opstiller regler for endnu flere anprisninger, end Codex henviser til.

¹⁰ Bekendtgørelse nr. 198 af 20. marts 1992 om næringsdeklaration m.v. af færdigpakkede levnedsmidler som ændret ved bekendtgørelse nr. 501. Næringsdeklarationsbekendtgørelsen er en implementering af Rådets direktiv 90/496/EØF af 24. september 1990 om næringsdeklaration af levnedsmidler.

¹¹ Vejledning nr. 15111 af 30. september 1993 om næringsdeklaration af færdigpakkede levnedsmidler.

For så vidt angår anprisningen *kaloriefattig eller lavt kalorieindhold / energifattig – lavt energiindhold*, hvor der, jf. Codex retningslinierne, må være max 170 kJ/100 g for faste fødevarer og max 80 kJ /100 g for drikkevarer, sættes der lighedstegn mellem lavt og fattig, jf. ovenfor.

Ad 2) *Fedt reduceret eller mindre fedt.*

Det er vigtigt, at der er tale om en væsentlig forskel fra lignende produkter. Her kan henvises til Vejledningen om light/let, hvor det beskrives, at det ikke er tilstrækkelig at sammenligne med ét produkt. Der skal sammenlignes med flere produkter på markedet, for at det kan vurderes, om anprisningen er vildledende.

For at vurdere, om der er tale om en væsentlig forskel, skal der gøres opmærksom på, at forskellen i næringsindhold mellem et ”almindeligt” og et ”fedt reduceret” produkt klart bør overstige den toleranceramme, der er for næringsdeklaration. Da der i medfør af næringsdeklarationsvejledningen er angivet en tolerance på +/- 15 % for en deklareret gennemsnitsværdi, følger det, at alle produkter med fedtindhold inden for denne ramme ikke er væsentligt forskellige. En væsentlig forskel skal således efter Fødevestyrelsens praksis være på mindst 30 %. Dette gælder også for sukker m.v.

For så vidt angår anprisningen *kalorielet – mindre energi* er der igen tale om en reduktion i forhold til andre produkter, det vil sige, der skal være tale om en væsentlig reduktion, jf. ovenfor.

Ad 3) *Mindre sukker, sukkerfri og ikke tilsat sukker.*

Sukker er jf. næringsdeklarations-bekendtgørelsen defineret som sukkerarter, det vil sige alle mono- og disaccharider.

Når det gælder anprisningen *mindre eller reduceret sukker*, skal der være tale om en væsentlig reduktion i sukkerindholdet sammenlignet med tilsvarende produkter (se ovenfor).

For anprisningen *sukkerfri* skal der som udgangspunkt være tale om et produkt, der er absolut frit for sukker (mono- og disaccharider). Det har dog været praksis, at man har accepteret en minimal mængde, max. 0,5 g/100 g, som også er angivet i Codex retningslinierne. Grænsen kan ikke sættes lavere end, hvad der med sikkerhed kan måles. Anprisningen *sukkerfri* vil primært have interesse/konsekvenser for diabetikere, og man skal derfor være særligt opmærksom på denne gruppe i afgørelse af vildledningsspørgsmål.

Sukkeralkoholer er ikke defineret som sukker. Derfor må der godt være indhold af sukkeralkoholer tilstede.

For anprisningen *ikke tilsat sukker* må produktet ikke være tilsat mono- eller disaccharider eller andre ingredienser, der er tilsat og/eller indeholder sukkerarter, fx marmelade, marcipan, frugtkoncentrat, m.v. Man skal være opmærksom på, at en tilsætning af ingredienser med et meget højt naturligt sukkerindhold med det formål at søde produktet, fx frugtkoncentrater, tørret frugt etc. kan give anledning til at vildlede forbrugeren. Det har dog været praksis, at man fx kan acceptere anprisningen *ikke tilsat sukker* på en müsli, der fx er tilsat rosiner.

Anpriseningen *light eller let* er synonym med en reduktion i fedt, sukker og/eller energi. Det vil sige, at der ikke nødvendigvis er tale om et absolut lavt indhold. Der henvises til Fødevarestyrelsens vejledning om light/let. Der stilles her skrapere krav til reduktionen i fedt end de ovenfor nævnte 30 %.

Kampagnens resultater

| Ernæringsanprisinger | | | | | | | |
|---|------------------|--------------|----------|--------|------|------------------|------------|
| Reaktion | Ingen anmærkning | Indskærpelse | Påbud | Forbud | Bøde | Politianmeldelse | I alt |
| Region | | | | | | | |
| <i>Nordjylland</i> | 26 | 1 | | | | | 27 |
| <i>Viborg</i> | 53 | 10 | | | | | 63 |
| <i>Herning</i> | 8 | | | | | | 8 |
| <i>Århus</i> | 21 | | 1 | | | | 22 |
| <i>Vejle</i> | 7 | 1 | | | | | 8 |
| <i>Esbjerg</i> | 13 | 3 | | | | | 16 |
| <i>Sønderjylland</i> | 13 | 2 | | | | | 15 |
| <i>Fyn</i> | 32 | 1 | | | | | 33 |
| <i>Ringsted</i> | 27 | 2 | | | | | 29 |
| <i>København, Nordøstsjælland og Bornholm</i> | 2 | 2 | | | | | 4 |
| I alt | 202 | 22 | 1 | | | | 225 |

Ud af de i alt 225 kontrolrapporter vedrørende kontrol af ernæringsanprisinger, som er fremsendt fra regionerne til Fødevarestyrelsen, er der givet ét påbud og 22 indskærpelser, svarende til ca. 10% af kontrolbesøgene. Det vil sige, der er foretaget 202 kontrolbesøg på dette fokusområde, hvor der ikke har været forhold, som har givet anledning til anmærkninger.

I forhold til kampagnerne i 1997-98 og 2001¹², hvor kontrol af ernæringsanprisinger også indgik, er der sket et fald i antallet af lovovertrædelser, som har udløst påbud og forbud, idet der dog i nærværende kampagne for hver tiende kontrolbesøg er givet en indskærpelse.

Det ene påbud, som er givet, omhandler brug af sødestoffer i kager/mix, hvor der på emballagen har været mærket med anpriseningen *ikke tilsat sukker*. Det bagvedliggende forhold i denne afgørelse angår vurderingen af, i hvilket omfang det er tilladt at anvende sødestoffer, fx acesulfamkalium til fremstilling af finere bagværk. Afgørende herfor er, at der er tale om produkter til særlig ernæring. Afgørelsen blev påklaget til Fødevarestyrelsen, der grundet ny vurdering af brugen af acesulfamkalium til småkager, hjemviste sagen til fornyet behandling hos regionen.¹³

¹² Ved kampagnen i 1997-98 medførte 12 kontrolbesøg udstedelse af forbud/påbud, mens der ved kampagnen i 2001 blev givet 3 forbud/påbud.

¹³ Fødevarestyrelsens gældende praksis er, at en række sødestoffer, herunder acesulfamkalium kan anvendes til fremstilling af finere bagværk (produkter i gruppe 7.2 i Positivlistens afsnit A1), herunder småkager, såfremt sukkerindholdet er reduceret med mindst 50% og fedtindholdet med mindst 30% i forhold til lignende "almindelige" småkager, i det disse produkter i så fald vil være omfattet af sødestofdirektivets betegnelse *finere bagværk*. Disse produkter må kun sælges som færdigpakkede, jf. § 9 i bekendtgørelse nr. 115 af 11. marts 2002 om fødevarer bestemt til særlig ernæring.

Ud af de 22 indskærpelser er de 13 givet, fordi virksomhederne ikke har næringsdeklareret i henhold til § 10 i næringsdeklarationsbekendtgørelsen¹⁴. Virksomhederne har således ikke levet op til kravet om, at fødevarer, der sælges med ernæringsmæssig anprisning i mærkning, præsentationen eller reklamen, skal være forsynet med en næringsdeklaration på emballagen.

Langt de fleste af de forhold, hvor der er givet indskærpelser, omhandler angivelse af fedtindhold. Det er både absolutte anprisninger som *fedtfattig og lidt fedt 1%*, men også anprisningerne *fedtreduceret* og *let/light* er anvendt, uden at der er blevet næringsdeklareret. Anprisningerne optræder på fødevarer som leverpostej, spegepølse, oksekød og chokolade. Indskærpelsen for spegepølse er givet, da der var mærket med anprisningen *fedtfattig*, selvom spegepølsen indeholdt mere end 15 % fedt, mens indskærpelsen for oksekød er givet, da der var mærket med anprisningen *fedtfattig hakket oksekød*, selvom kødet havde en fedtindhold på 20 %. Anprisningen *fedtfattig* signalerer, at der er tale om et produkt med et absolut lavt fedtindhold med max 3 % fedt, jf. Codex retningslinierne.

I et enkelt tilfælde er anprisningen *light* anvendt, samtidig med at den ”korte” næringsdeklaration, jf. § 12, stk. 1, nr. 1, i næringsdeklarationsbekendtgørelsen er påført, hvilket har resulteret i en indskærpelse. Såfremt *light* henviser til fedtindholdet, så udløser anprisningen alene en forpligtelse til at angive den ”korte” næringsdeklaration, men hvis *light* henviser til indholdet af sukkerarter, udløser anprisningen en forpligtelse til at angive den ”lange” næringsdeklaration, jf. § 12, stk. 1, nr. 2¹⁵.

Anvendelsen af anprisningen *sukkerfri* har ført til en indskærpelse både på baggrund af, at der ikke var påført nogen næringsdeklaration, men også fordi der i de anpriste produkter anvendes frugter, hvilket gør anprisningen vildledende pga. frugternes naturlige sukkerindhold.

Det er i en enkelt sag blevet indskærpet, at det er forbudt ved mærkning og markedsføringen at anvende angivelser om, at fødevarer ved hjælp af tilsætningsstoffer har opnået en øget eller særlig næringsværdi. Dette forbud følger af fødevarerlovens § 20, stk. 1, nr. 4. Praksis vedrørende denne bestemmelse er nu ændret således, at man ved mærkning, reklame m.v. kan angive, at en fødevarer ved hjælp af tilsætningsstoffer har opnået en øget eller særlig næringsværdi under forudsætning af, at angivelsen er korrekt og ikke kan give anledning til vildledning.¹⁶

Opsummering vedrørende ernæringsanprisninger

I forhold til kampagnerne i 1997-98 og 2001, hvor kontrol af ernæringsanprisninger også indgik, er der sket et fald i antallet af lovovertrædelser, som har udløst påbud og forbud, idet der dog i nærværende kampagne for hver tiende kontrolbesøg er givet en indskærpelse. Det vil sige, at der er ikke grundlag for at fastslå, at der forekommer mindre vildledning nu end ved tidligere kampagner.

¹⁴ Iflg. næringsdeklarationsbekendtgørelsens § 10 skal fødevarer, der sælges med en ernæringsmæssig anprisning i mærkningen, præsentationen eller reklamen, være forsynet med en næringsdeklaration på emballagen.

¹⁵ Iflg. næringsdeklarationsbekendtgørelsens § 12 skal der efter den ”korte” næringsdeklaration mærkes med det totale indhold af energi, protein, kulhydrat og fedt, mens der efter den ”lange” næringsdeklaration skal mærkes med det totale indhold af energi, protein, kulhydrat, sukkerarter, fedt, mættede fedtsyrer, kostfibre og natrium.

¹⁶ Baggrunden for ændring af praksis er et notat fra Justitsministeriet, dateret den 27. september 2004, om navngivning og mærkning af fødevarer, der er tilsat vitaminer, og EU-rettens krav om varenes frie bevægelighed. Notatet klarlægger i hvilket omfang dansk praksis på området kan opretholdes efter EF-Domstolens dom den 23. september 2003, sag C-192/01, Kommissionen mod Danmark. Selve tilsætningen af vitaminer og mineraler skal fortsat anmeldes til Fødevarestyrelsen for at gennemgå en konkret sikkerhedsvurdering.

Fødevarestyrelsen vil blandt andet på denne baggrund fortsat have opmærksomhed henledt på vildledning i forbindelse med brug af ernæringsanprisninger.

Det mest iøjnefaldende problem, der har vist sig ved nærværende kampagne, er, at virksomhederne ikke næringsdeklarerer fødevarer, som sælges med ernæringsmæssige anprisninger.

GMO-mærkning

Inden for GMO-mærkning har kontrollen skullet fokusere på, hvorvidt:

1. GMO-mærkningskravene i henhold til forordningen om GM fødevarer og foder er overholdt, samt at kontrollere, at
2. Betingelserne for at anvende negative anprisninger som "Fri for GMO" eller lignende er opfyldt.

Ad 1) *GMO-mærkningskravene i henhold til forordningen om GM fødevarer og foder.*

Fødevarebranchen har overfor Fødevarestyrelsen tilkendegivet, at der efter deres opfattelse formentlig ikke bliver markedsført fødevarer, som vil skulle mærkes efter reglerne i forordningen om GM fødevarer og foder, hvorfor Fødevarestyrelsen har anmodet regionerne om, at opmærksomheden især rettes mod negative anprisninger som fx "Fri for GMO".

Reglerne vedrørende markedsføring af genetisk modificerede (GM) fødevarer i EU blev ændret den 7. november 2003 med indførelsen af to nye forordninger, der er umiddelbart gældende i alle medlemslande, og som har skullet anvendes fra midten af april 2004:

- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1829/2003 af 22. september 2003 om genetisk modificerede fødevarer og foderstoffer. Herefter "forordningen om GM fødevarer og foder".
- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1830/2003 af 22. september 2003 om sporbarhed og mærkning af genetisk modificerede organismer og sporbarhed af fødevarer og foder fremstillet af genetisk modificerede organismer og om ændring af direktiv 2001/18/EF. Herefter "forordningen om sporbarhed og mærkning af GMO".

Fødevarestyrelsen udsendte den 19. april 2004 en vejledning¹⁷, der gengiver de væsentligste fødevarer-relaterede bestemmelser i de nye forordninger samt anfører bemærkninger og uddybende forklaringer til anvendelsen af bestemmelserne. Vejledningens formål er primært at fungere som støtte for de fødevareregioner, som skal kontrollere, om bestemmelserne om genetisk modificerede fødevarer overholdes. Det fremgår af vejledningens afsnit 3.3, hvordan GM fødevarer skal mærkes. Vejledningen kan findes på

http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevare/gmo/Regler_om_gmo/forside.htm

Ad 2) *Betingelserne for at anvende negative anprisninger fx "Fri for GMO" eller lignende.*

Anprisninger om at fødevarer fx er "fri for GMO", "ikke indeholder spor af genetisk modificeret (GM) materiale" og/eller "ikke er fremstillet af råvarer, der indeholder spor af GM-materiale" (såkaldte negative anprisninger) kan i princippet anvendes, hvis det kan dokumenteres, at udsagnet

¹⁷ Vejledning nr. 9228 af 2. maj 2004 om genetisk modificerede fødevarer.

ikke er vildledende. Det er dog Fødevarestyrelsens opfattelse, at det i praksis vil være vanskeligt at opfylde de nedenfor nævnte kriterier for anvendelse af disse anprisninger.

Vurderingen af, om anprisningerne er vildledende, skal foretages i henhold til fødevarerens § 19. Det vil sige, at der ud fra nedenstående kriterier altid skal foretages en konkret vurdering i det enkelte tilfælde.

Generelt gælder det, at ovennævnte anprisninger så klart som muligt bør afspejle, hvad det er, der garanteres med anprisningen. Den konkrete anprisning må ikke kunne misforstås af den ”gennemsnitlige” forbruger, og den skal være relateret til, hvad der reelt kontrolleres ved varen eller dens fremstilling. Det vil sige, det skal eksempelvis klart fremgå af anprisningen, om der tales om frihed for spor af GMO i råvaren, i foderet eller i fødevaren.

Eksempler på upræcise anprisninger kan være ”*fri for GMO*” og ”*GMO-fri*”, da forbrugeren ikke vil kunne afgøre, hvorvidt anprisningen f.eks. henviser til, at produktet er produceret uden anvendelse af GMO og/eller at produktet – herunder anvendte råvarer – ikke indeholder spor af GM-materiale. Opfattes anprisningen eksempelvis som omfattende en garanti for, at produktet er produceret uden anvendelse af GMO, vil forbrugerne kunne få den opfattelse, at tilsvarende produkter er produceret med anvendelse af GMO.

Ifølge reglerne må fødevarer ingredienser af ikke-GM oprindelse indeholde op til 0,9% genetisk modificeret materiale, uden at de skal mærkes hermed, forudsat at indholdet er utilsigtet og/eller teknisk uundgåeligt. Dette gælder for såvel konventionelle som økologiske fødevarer.

Da fødevarer og fødevarer ingredienser, der ikke er mærket med GMO, kan indeholde spor af GM-materiale på op til 0,9% som utilsigtet og/eller teknisk uundgåeligt indhold, er det principielt set muligt, at en virksomhed kan anprise en vare med, at ingredienserne er fri for GM-materiale, forudsat at detektionsgrænsen ikke er overskredet. Dette kræver, at der er foretaget en kontrol heraf, jf. nedenfor, og at det samme ikke gælder for alle tilsvarende varer.

Det sidstnævnte betyder endvidere, at de her nævnte anprisninger, jf. § 19, stk. 2, i fødevarerens, kun kan bruges på produkter, for hvilke der findes en GM-variant.

Der findes alene en GM-variant på det europæiske marked, hvis der foreligger en EU-godkendt variant af produktet.¹⁸

Anprisningen ”*produceret uden anvendelse af GM-materiale*” eller lignende vil som altovervejende hovedregel være vildledende (jf. fødevarerens § 19, stk. 1 og stk. 2), uanset om der tales om konventionelle eller økologiske fødevarer, idet det ikke fremgår klart, hvorledes den anpriste vare adskiller sig fra alle andre varer, der ikke skal mærkes i henhold til forordning 1829/2003. F.eks. vil det klart skulle fremgå af anprisningen af en sojaolie, at denne er produceret af sojabønner, der ikke er genmodificerede eller er helt fri for spor af genmodificeret soja og derved adskiller sig fra alle

¹⁸ F.eks. vil det være vildledende at mærke tomater med frihed for spor af GM-materiale, da alle tomater på det europæiske marked har denne egenskab, idet der ikke findes godkendte GM-varianter af produktet i EU. I tilfælde af tvivl om hvilke genetisk modificerede organismer der må anvendes til fødevarerbrug i EU, kan der henvises til Kommissionens liste over godkendte GMO'er.

(http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/authorisation/commun_register_en.htm).

andre produkter, hvor der i råvaren kan være et utilsigtet eller teknisk uundgåeligt indhold på op til 0,9% GM soja. Dette gælder i særdeleshed for økologiske produkters vedkommende, hvor det klart skal fremgå, hvordan varen adskiller sig fra alle andre økologiske varer, der ifølge reglerne skal være produceret uden anvendelse af GMO.

Det er tilladt på såvel konventionelle som økologiske fødevarer fx at oplyse om, at *"det ikke er tilladt at bruge genmodificerede organismer i konventionelle/økologiske mejeriprodukter"*, idet dette ikke er en anprisning af det konkrete produkt men en generel oplysning om reglerne for henholdsvis konventionel og økologisk produktionsmetode.

Generelt vil følgende punkter skulle overholdes *udover* de krav, der normalt skal overholdes af virksomhederne i henhold til GMO-forordningerne (jf. GMO-vejledningen side 30-31 og 38-42):

1. Varer, der er anprist med "fri for spor af GM-materiale" eller lignende:

Anprisningen kan kun anvendes på varer, der rent faktisk kunne indeholde målbart indhold af genmodificeret materiale. Der må ikke kunne detekteres indhold af genetisk modificeret (GM) materiale (DNA eller protein fra en genetisk modificeret organisme) i den anpriste fødevarer. Virksomheden skal kunne dokumentere dette ved regelmæssige analyser af varen – forudsat at der er tale om en vare, hvor GM-materiale *kan* detekteres/måles, det vil sige andre varer end f.eks. ren olie og stivelse, da det i disse tilfælde ikke kan måles (for disse produkter skal anprisning 2 anvendes). Analyserne skal foretages på varen på det trin, hvor den fremstår i den form, hvori den skal udbydes til salg til forbrugeren.¹⁹

Ved anprisning af, at en vare (f.eks. sojabønneproduktet tofu) ikke indeholder spor af GM-materiale, kræves der alene dokumentation for at varen, som den fremstår ved salget, ikke indeholder spor af GM-materiale (DNA eller protein). Det vil således ikke være relevant herudover at dokumentere, at oprensede produkter, som fx tilsat sojaolie, også er fremstillet af råvarer (sojabønner) uden spor af GMO, da det ikke er det, anprisningen garanterer.

2. Varer, der er anprist med "fremstillet af råvarer fri for spor af GMO" eller lignende:

Det skal kunne dokumenteres, at produktet ikke er fremstillet af udgangsmaterialer (råvarer og halvfabrikata) med indhold af GM-materiale. Dokumentationen herfor skal bl.a. bestå af analyseattester, der dokumenterer, at det anvendte udgangsmateriale (f.eks. sojabønner, sojamælk mv.) ikke indeholder GM-materiale forstået som, at der ikke kan detekteres DNA eller protein fra en genetisk modificeret organisme i råvaren. Dokumentationen skal endvidere vise, at det netop er det analyserede udgangsmateriale, der er anvendt ved produktionen af det anpriste produkt (det vil sige, at egnede adskillelses- og sporbarhedsprocedurer er anvendt).

¹⁹ For færdigpakkede varers vedkommende vil det være på det trin, hvor varen færdigpakkes. For øvrige produkters vedkommende på det trin, hvor disse pakkes m.h.p. distribution til detailledet. Begrundelsen herfor er, at der i teorien kan ske sammenblanding med GMO-råvarer på ethvert trin i håndteringskæden. Selvom der har været foretaget analyser i foranliggende led i kæden, bør der altid også foretages analyser i det sidste led i kæden.

3. Varer, der er anprist med ”fra dyr, der har fået foder fri for spor af GMO” eller lignende:

Kød, mælk og æg fra dyr, der har fået GMO-foder, er ikke omfattet af forordningen om GM fødevarer og foder og skal således ikke mærkes. Der gælder derfor her en anden situation end for fødevarer, som skal mærkes. På grund af det manglende mærkningskrav kan en forbruger mht. kød, mælk og æg ikke gå ud fra, at disse produkter stammer fra dyr, som ikke har fået GMO-foder.

Anprisninger af typen ”fra dyr, der har fået foder fri for GM materiale” eller ”fra dyr, der har fået foder fri for GMO”, vil derfor kunne anvendes på sådanne produkter af konventionel (ikke-økologisk) oprindelse, da der for disse produkter – modsat fødevarer, som skal mærkes – godt kan forekomme tilsvarende produkter produceret med anvendelse af GMO, uden at det skal mærkes.

Ved brug af anprisningen ”fra dyr, der har fået foder fri for GM materiale” skal det kunne dokumenteres, at det anvendte foder er fri for GM materiale (DNA eller protein fra en genetisk modificeret organisme). Virksomheden skal kunne dokumentere dette ved regelmæssige analyser af foderet. Det er således kravene under punkt 1, der mht. foderet skal være opfyldt, hvis denne anprisning anvendes.

Ved brug af anprisningen ”fra dyr, der har fået foder fri for GMO” er der en forventning hos forbrugeren om, at foderet ikke indeholder DNA eller protein fra en GM organisme og samtidig ikke indeholder ingredienser fremstillet af en GMO. Derfor skal både kravene under punkt 1 og 2 mht. foderet være opfyldt, hvis denne anprisning anvendes.

Anprisninger som ”Fri for spor af GMO” e.l. vil ikke kunne anvendes på rene animalske produkter, hvori der ikke kan forekomme spor af DNA eller protein fra evt. GM foder, jf. fødevarelovens § 19, stk. 2.

Ovennævnte er illustreret i skemaet på næste side.

| Negative anprisninger | | | |
|--|--|---|--|
| Anprisning | Hvad betyder anprisningen? | Bemærkninger | Dokumentationskrav |
| <p><i>Fri for GMO</i></p> <p><i>GMO-fri</i></p> <p><i>Produceret uden anvendelse af GMO</i></p> <p><i>Produceret uden anvendelse af GM-materiale</i></p> | <p>Anprisningen kan både henvise til, at produktet er produceret uden anvendelse af GMO, og/eller at produktet - herunder anvendte råvarer - ikke indeholder spor af GM-materiale.</p> | <p>Som udgangspunkt vildledende, da den er upræcis, og da det ikke fremgår klart, hvorledes den anpriste vare adskiller sig fra alle andre varer, der ikke skal mærkes i henhold til forordning 1829/2003.</p> | <p>Dokumentationskravet vurderes fra sag til sag, og kan indeholde en eller flere af nedenstående dokumentationskrav.</p> |
| <p><i>Indeholder ikke spor af GM-materiale.</i></p> <p><i>Fri for spor af GMO</i></p> | <p>Anprisningen betyder, at der i færdigvaren ikke har kunnet måles et indhold af GMO. Dvs. et evt. indhold er så lille, at det ikke kan måles.</p> | <p>Anvendelsen af anprisningen forudsætter, at varen reelt kan indeholde GMO dvs., som kan måles. Det betyder, at rene animalske produkter som fx. kød, mælk og æg, hvor der ikke kan forekomme spor af GM-materiale, selv om dyret er fodret med foder indeholdende GMO ikke kan mærkes med denne anprisning. Endvidere kan anprisningen ikke anvendes for vegetabiliske råvarer som fx. tomater, hvor der ikke findes en godkendt GM-variant.</p> | <p>Der skal foreligge analyseattest for færdigvaren med et resultat under detektionsgrænsen for den pågældende GMO.</p> |
| <p><i>Ikke produceret af råvarer, der indeholder GM-materiale.</i></p> <p><i>Fremstillet af råvarer fri for spor af GMO.</i></p> | <p>Anprisningen betyder, at varen er produceret af råvarer, hvor der ved analyse ikke har kunnet måles et indhold af GMO. Dvs. et evt. indhold er så lille, at det ikke kan måles.</p> | <p>Anprisningen kan ikke benyttes for varer, der ikke findes en GM-variant af, da det vil være vildledende.</p> | <p>Der skal foreligge analyseattest på samtlige råvarer, der er anvendt i færdigvaren. Alle resultater skal være under den analytiske detektionsgrænse. Sporbarhedsprocedurer i produktionen skal foreligge, så det sikres, at de råvarer, der foreligger analyseresultater for, også er dem, der er benyttet i produktionen af færdigvaren.</p> |
| <p><i>Fra dyr, der har fået foder fri for GMO.</i></p> | <p>Anprisningen betyder, at dyrenes foder er sammensat af råvarer, hvori der ikke har kunnet måles et indhold af GMO. Dvs. et evt. indhold er så lille, at det ikke kan måles.</p> | <p>Anprisningen kan ikke benyttes for foder, der ikke findes en GM-variant af, da det vil være vildledende.</p> | <p>Analyseattester for alle ingredienser i foderet. Sporbarhedsprocedurer i produktionen skal foreligge, så det sikres, at de råvarer, der foreligger analyseresultater for, også er dem, der er benyttet i produktionen af foderet.</p> |
| <p><i>Fra dyr, der har fået foder fri for GM-materiale</i></p> | <p>Anprisningen betyder, at der i det anvendte foder ikke har kunnet måles et indhold af GMO. Dvs. et evt. indhold er så lille, at det ikke kan måles.</p> | | <p>Analyse af det færdigblandede foder, der viser, at GMO ikke har kunnet måles.</p> |

Kampagnens resultater

| GMO-mærkning | | | | | | | | |
|---|----------|------------------|--------------|-------|--------|------|------------------|------------|
| Region | Reaktion | Ingen anmærkning | Indskærpelse | Påbud | Forbud | Bøde | Politianmeldelse | I alt |
| <i>Nordjylland</i> | | 35 | | | | | | 35 |
| <i>Viborg</i> | | 9 | 1 | | | | | 10 |
| <i>Herning</i> | | 16 | | | | | | 16 |
| <i>Århus</i> | | 21 | | | | | | 21 |
| <i>Vejle</i> | | 11 | | | | | | 11 |
| <i>Esbjerg</i> | | 14 | | | | | | 14 |
| <i>Sønderjylland</i> | | 15 | | | | | | 15 |
| <i>Fyn</i> | | 34 | | | | | | 34 |
| <i>Ringsted</i> | | 24 | | | | | | 24 |
| <i>København, Nordøstsjælland og Bornholm</i> | | 40 | 1 | | | | | 41 |
| I alt | | 219 | 2 | | | | | 221 |

Ud af de i alt 221 kontrolrapporter vedrørende kontrol af overholdelse af GMO-mærkningskravene, som er fremsendt fra regionerne til Fødevarestyrelsen, er der givet to indskærpelser, svarende til under 1% af kontrolbesøgene. Det vil sige, der er foretaget 219 kontrolbesøg på dette fokusområde, hvor der ikke har været forhold, som har givet anledning til anmærkninger.

Som nævnt indledningsvis i GMO-afsnittet har Fødevarestyrelsen på baggrund af tilkendegivelse fra Fødevarerbranchen om, at der efter deres opfattelse formentlig ikke bliver markedsført fødevarer, som vil skulle mærkes efter reglerne i forordningen om GM fødevarer og foder, anmodet regionerne om, at opmærksomheden især rettes mod negative anprisninger som fx ”Fri for GMO”.

GMO-kontrollen er i denne kampagne alene baseret på dokumentkontrol. Der er ved ingen af de 221 kontrolbesøg konstateret fødevarer, der indeholder eller består af GMO'er, eller fødevarer, som er fremstillet af eller indeholder ingredienser, der er fremstillet af GMO'er, hvorfor der derfor ikke har været fødevarer, som har været mærket i henhold til forordningen om GM fødevarer og foder, eller som skulle have været mærket i henhold til nævnte forordning.

Der er givet to indskærpelser: I det ene tilfælde indskærpes det overfor en virksomhed, at denne skal fremskaffe dokumentation for, at anprisningen *frihed for GMO* anvendt på et chokoladeprodukt ikke er en vildledende anprisning. Det er som udgangspunkt meget vanskeligt at dokumentere denne anprisning, jf. ovennævnte afsnit, hvor regelgrundlaget for GMO-mærkning gennemgås. En anprisning som denne er et eksempel på en upræcis anprisning, hvor det vil være vanskeligt for den pågældende virksomhed at dokumentere anprisningen i henhold til fødevarelovens § 19, stk. 5, idet forbrugeren ikke vil kunne afgøre, hvorvidt anprisningen henviser til, at chokoladen er produceret uden anvendelse af GMO og/eller at chokoladen ikke indeholder spor af GM-materiale. Opfattes anprisningen som en oplysning om, at chokoladen er produceret uden anvendelse af GMO, vil dette kunne skabe tvivl om, hvorvidt øvrige tilsvarende chokoladeprodukter er produceret uden anvendelse af GMO.

Den anden indskærpelse er givet, da pågældende virksomhed anpriser varer, for hvilke der ikke findes en GM-variant med følgende anprisning ”*varen kræver ikke deklaration af GMO i henhold til EU-lovgivning*”. Denne indskærpelse er givet på et korrekt grundlag, idet anprisningen i strid

med fødevarerlovens § 19, stk. 2, giver indtryk af, at andre lignende fødevarer skal mærkes i henhold til forordningen om GM fødevarer og foder. En første forudsætning for at denne type anprisning ikke vil være vildledende, jf. § 19, stk. 2, er, at der foreligger en GM-variant, hvilket der gør, hvis der findes en EU-godkendt variant af produktet. Derudover må anprisningen siges at være upræcis, idet forbrugerne kan få den opfattelse, at varen rent faktisk indeholder, består af eller er fremstillet af GM-materiale, men at varen uagtet dette ikke kræver mærkning i henhold til forordningen om GM fødevarer og foder.

Det fremgår af flere kontrolrapporter, at virksomheder enten har kunnet fremlægge dokumentation for, at deres produkter er fremstillet af råvarer fri for spor af GMO eller lignende, eller at virksomhederne vil fremskaffe sådan dokumentation.

Det er dog en generel mangel ved indberetningerne, at det ikke fremgår hvilken form for dokumentation, virksomhederne har kunnet fremvise, hvilket er problematisk, da kravene til dokumentation varierer alt efter anprisningens nærmere udformning og i øvrigt afhænger af hvilken fødevare, der er tale om, herunder om den er importeret fra tredjelande.

En typisk dokumentation har dog været en leverandørerklæring med følgende ordlyd: "*Produktet er fri for GMO*", hvilket, jf. eksemplerne på upræcise anpriser nævnt på side 15, er en anprisning, der på grund af sin ordlyd som udgangspunkt ikke vil kunne dokumenteres.

Det skal endvidere hertil bemærkes, at der i henhold til forordningen om sporbarhed og mærkning af GMO gælder et fremadrettet ansvarsprincip, hvilket indebærer, at det som udgangspunkt er den, der markedsfører GMO-produkter, der har ansvaret for at videregive oplysninger til næste led i omsætningskæden, hvorfor den aftagende virksomhed derfor vil være i god tro, hvis den ikke er blevet informeret om fx GMO-forekomst i råvarer.

Dette udgangspunkt kan og skal under visse omstændigheder fraviges, således at virksomheder kan blive forpligtet til at udbede sig dokumentation for, at de anvendte råvarer fx ikke indeholder GMO. Dette kan være i form af dokumentkontrol eller under visse skærpende omstændigheder i form af analyseattester. Udgangspunktet fraviges, hvis der fx er tale om varer, hvor der er en vis sandsynlighed for, at de anvendte råvarer kan hidrøre fra en GMO. Dette er eksempelvis tilfældet for majs, hvor der findes GM-varianter. Sandsynligheden og dermed virksomhedens forpligtelse til at udbede sig dokumentation øges, hvis majs importeres fra tredjelande, hvor der findes en produktion af GM-majs. Der henvises til Vejledning om genetisk modificerede fødevarer, side 38-42.

Det fremgår af en kontrolrapport, at en virksomhed mærker sine produkter med "*Kan være produceret af GMO*". Baggrunden for denne mærkning er, at virksomheden har modtaget en skrivelse fra en leverandør om, at det fremover ikke vil være muligt at levere GMO-fri sojaolie. En sådan information udgør i henhold til Fødevarestyrelsens generelle praksis mht. at kunne oplyse om "kan indeholde" eller lignende ikke tilstrækkeligt grundlag for at mærke med en sådan oplysning, hvorfor der burde være givet en indskærpelse.

På baggrund af kontrolrapporterne er det Fødevarestyrelsens indtryk, at de fleste virksomheder i et eller andet omfang har indarbejdet procedurer i deres egenkontrolprogrammer, der tilstræber at sikre, at mærkningskravene i forordningen om GM fødevarer og foder overholdes.

For så vidt angår sanktionsvalget er det efter Fødevarestyrelsens opfattelse acceptabelt, at der i de to tilfælde, hvor kontrollen har konstateret problemer med at overholde reglerne, alene er givet indskærpelser, idet der skal kontrolleres efter et forholdsvist nyt og kompliceret regelgrundlag.

Opsummering vedrørende GMO-mærkning

Der er ved nærværende kampagne ikke konstateret, at der i Danmark markedsføres GM fødevarer, som fejlagtigt ikke er mærket.

Det forhold, at de 221 foretagne kontrolbesøg alene har givet anledning til to indskærpelser, viser endvidere, at virksomheder, der i deres markedsføring, enten overfor den endelige forbruger eller i tidligere handelsled, benytter sig af negative anprisninger som fx ”fri for GMO” har kunnet fremvise en form for dokumentation for, at anprisningerne er korrekte.

Det er dog ikke muligt at konkludere ud fra kontrolbesøgene, herunder de indsendte kontrolrapporter, hvorvidt den fremlagte dokumentation har været tilstrækkelig, jf. ovennævnte afsnit om brugen af anprisningen ”fri for GMO”.

Varebetegnelsen ”skinke”

Inden for fokusområdet ”skinke” har kontrollen været fokuseret på, om produkter anprist som skinke opfylder betingelserne for anprisningen. Opmærksomheden har været særligt rettet mod sammensætningen, herunder hvilken dyreart og udskæring, der er i produktet, hvilken struktur kødet har i produktet samt hvor stor en andel af produktet, der består af kød.

Ifølge bekendtgørelsen om kvalitetsmæssige krav m.m. til kødprodukter²⁰ er betegnelsen skinke forbeholdt produkter produceret af hele skinkemusklers eller større stykker af skinkemusklers. Hakket eller findelt kød må således ikke betegnes som ”skinke”. Indholdet af skinkemusklers skal minimum være 83% på det tidspunkt, hvor produktet fremstilles. Der er for det færdige produkt endvidere krav om, at tilsat vand maksimalt må udgøre 10%, salt må maksimalt udgøre 3,5%, fedt for produkter med fedt og svær må maksimalt udgøre 12%, mens fedt for produkter uden fedt og svær maksimalt må udgøre 4%.

For varebetegnelsen ”bov” er kriterierne de samme blot for en anden udskæring. Det betyder, at varebetegnelsen ”bov” er forbeholdt produkter produceret af hele bovuskler eller større stykker af bovuskler, samt at hakket eller findelt kød ikke kan accepteres som ”bov”. Indholdet af bovuskler skal minimum være 83% på tidspunktet for disses anvendelse ved fremstillingen af produktet.

Hel- og halvkonserves, det vil sige produkter i dåse, glas eller fleksibel emballage, der stadig befinder sig i den emballage, hvori de er varmebehandlet, er ikke omfattet af ovennævnte bekendtgørelse, og det er i stedet vildledningsbestemmelsen²¹, der skal anvendes ved vurderingen af, om det pågældende produkt kan bære varebetegnelsen ”skinke”. Der skal i hvert enkelt tilfælde foretages en konkret vurdering af, om der er tale om vildledning på baggrund af en vurdering af de samlede

²⁰ Bilag 2 B nr. 2.17, og § 2 i bekendtgørelse nr. 392 af 26. august 1985 om kvalitetsmæssige krav m.m. til kødprodukter.

²¹ § 19 i Lov nr. 471 af 1. juli 1998 om fødevarer m.m.

omstændigheder ved mærkningen og markedsføringen af produktet. Da købernes forventninger til produktet ”skinke” tager udgangspunkt i varebetegnelsen ”skinke”, jf. bekendtgørelse om kvalitetsmæssige krav m.m. til kødprodukter, må vurderingen af, om der foreligger vildledning ligeledes tage udgangspunkt i bekendtgørelsens bestemmelser om mængde og type af kød m.v.

Fødevarestyrelsen har derfor hidtil vurderet, at hel- og halvkonservesprodukter kan påføres varebetegnelsen ”skinke”, hvis

1. mængden af kød, der stammer fra skinken, udgør enten minimum 83 % eller en ikke væsentlig afvigelse i negativ retning fra 83 %, og
2. kødet enten er en hel skinke, hele skinkemuskler eller større stykker af skinkemuskler (evt. et formpresset produkt heraf), og muskelstrukturen er klart identificerbar på hele produktets snitflade.

Hvis mængden af kød fra skinken udgør væsentligt mindre end 83 %, eller hvis produktet er fremstillet af skinkekød, men der fx indgår mindre stykker af skinkemuskel, fars, bindefars, findelt skinkekød m.m., og der ikke er en klart identificerbar muskelstruktur på hele produktets snitflade, kan produktet ikke påføres varebetegnelsen ”skinke”.

Som anført ovenfor skal der imidlertid foretages en konkret vurdering hver gang, og det kan ikke udelukkes, at produkter med en anden sammensætning tillige vil kunne bære varebetegnelsen ”skinke”.

Ovennævnte kan illustreres på følgende måde:

Hvad må hel- og kølekonservesproduktet hedde?

| Kødandel | 83 % eller mere | Ikke væsentlig afvigelse fra 83 % | Væsentlig afvigelse fra 83 % |
|---|--------------------------|-----------------------------------|------------------------------|
| Produkt fra skinken | | | |
| <i>Hel skinke eller formpresset produkt af hele skinkemuskler eller større stykker af skinkemuskler, hvor muskulaturen er klart identificerbar på hele produktets snitflade</i> | Skinke | Skinke | Fremstillet af skinkekød |
| <i>Øvrige produkter fremstillet af skinkekød, d.v.s. formpressede produkter, hvori der indgår mindre stykker af skinkemuskler, fars, bindefars, findelt skinkekød m.v., og hvor muskulatur ikke nødvendigvis er klart identificerbar på hele produktets snitflade</i> | Fremstillet af skinkekød | Fremstillet af skinkekød | Fremstillet af skinkekød |

Det bemærkes, at betegnelsen ”fremstillet af skinkekød” anvendes for at sikre, at der ikke sker en forveksling med produkter, der kan påføres varebetegnelsen ”skinke”.

Forskellige spørgsmål og emner rejst under kampagnen

Hvilken del af svinet kan kaldes skinkekød?

Lårmuskler, bagskank og hoftestykke, inkl. svær og fedt, kan henregnes til skinken.

Hvornår må betegnelserne ”kogt skinke” eller ”skinke” anvendes?

Betegnelsen ”kogt skinke” eller ”skinke” må kun benyttes for produkter, der opfylder varestandarden for skinke som nævnt ovenfor, og derfor er fremstillet af hele skinkemusklerv eller større stykker af skinkemusklerv, eller, hvis der er tale om et hel- eller kølekonserverprodukt, hvis andel af hele skinkemusklerv eller større stykker skinkemuskel ikke afviger væsentligt fra 83%. En afvigelse på under 5% er som udgangspunkt ikke væsentlig.

Varebetegnelsen ”skinke” kombineret med andre ord.

Der er en tendens til, at produkter, der ikke opfylder betingelserne for varebetegnelsen ”skinke” markedsføres under betegnelser, hvor ”skinke” er kombineret med et andet ord. Da ”skinke” er en beskyttet varebetegnelse, er dette som udgangspunkt ikke lovligt. Efter at Fødevarestyrelsen i 2001 gav dispensation til at benytte betegnelsen ”kalkun bacon”, uanset at betegnelsen ”bacon” har været forbeholdt brystflæsk eller kam fra svin, har styrelsen ligeledes anerkendt betegnelsen ”kalkunskinke”, forudsat at der er tale om kød fra låret på en kalkun, og at varestandarden for skinke i øvrigt er opfyldt.

Hvis betegnelsen ”skinke” kombineres med andre ord, er det et krav, at der er tale om utvetydige kombinationer af ord, og at varestandarden/kravene til køle- eller halvkonserver er overholdt, jf. ovenstående. Ved benævnelser som indeholder en angivelse af dyreart, fx. ”kalkunskinke”, skal ordet ”kalkun” være lige så fremtrædende som ordet ”skinke”, og der må ikke kunne opstå tvivl om, at dette er et produkt, der er fremstillet af kalkunlår og ikke af skinken fra et svin. Dette gælder også, hvor et sådant produkt benyttes som råvare i et andet produkt. Det vil sige, hvis der fx benyttes kalkunskinke på pizzaen, skal der i menukortet stå ”kalkunskinke” og således ikke ”skinke”.

Andre varebetegnelser, der er set i forbindelse med kampagnen, er ”halal skinke” og ”picnic skinke”. Sidstnævnte betegnelse kan benyttes, hvis kravene i varestandarden er overholdt, idet det vurderes, at ordet ”picnic” er et fantasiord, der ikke giver anledning til, at varen forveksles med en anden vare, produktionsmetode eller lignende. Derimod kan førstnævnte betegnelse ikke anvendes, da ordet ”skinke” relaterer sig til svinekød, som af religiøse årsager ikke kan betegnes ”halal”, og disse uforenelige ord gør det uklart, hvad det er for et produkt, der er tale om. Ofte er der i disse tilfælde tale om en vare, der er produceret af enten oksekød, lammekød eller fjerkrækød men ikke svinekød. Kombineres betegnelsen ”halal skinke” med angivelsen af en dyreart, jf. eksemplet med kalkunskinke, så betegnelsen fx er ”halal kalkunskinke”, ville denne kunne accepteres under forudsætning af, at kravene som anført for eksemplet ”kalkunskinke” overholdes, og at det kan dokumenteres, at betingelserne for at benytte betegnelsen ”halal” er opfyldt (muslimsk slagtemetode).

Tilfælde, hvor produktet er produceret af mindre stykker skinkemuskel, findelt/hakket skinkekød eller en blanding af stykker af skinkemuskel og fx findelt skinkekød, med en andel på 83%.

Da varebetegnelsen "skinke", jf. varestandarden, skal bestå af hele skinkemusler eller større stykker af skinkemuskel, kan varebetegnelsen "skinke" ikke anvendes for disse produkter, uagtet at andelen af skinkekød svarer til varestandardens krav. I disse tilfælde skal der i stedet for "skinke" anvendes ordene "fremstillet af skinkekød" i varebetegnelsen. Ordene "fremstillet af skinkekød" angiver, at der er benyttet kød fra skinken på grisen, hvor der ikke er tale om en hel skinke eller større stykker skinkemuskel. "Fremstillet af" anvendes for at sikre, at der ikke sker en forveksling med produkter, der kan påføres varebetegnelsen "skinke".

Det betyder samtidig, at hvis disse produkter benyttes ved fremstillingen af andre varer, kan varebetegnelsen "skinke" ikke benyttes. Det vil sige, at der fx ikke kan stå "Skinkesalat" eller "Pizza med skinke", men at der fx skal stå "Salat med fyld fremstillet af kogt hakket skinkekød." eller "Pizza med fyld fremstillet af hakket skinkekød"/"Pizza med fyld fremstillet af kogt skinkekød". Ordene "kogt" og "hakket" kan evt. udelades.

Produkter af skinkekød som beskrevet ovenfor med en andel af kød, der er væsentligt mindre end 83%.

Produktet skal påføres en varebetegnelse efter princippet angivet i foregående afsnit og må som udgangspunkt ikke bære varebetegnelsen "skinke".

Pizzafyld fremstillet af en anden udskæring end skinke eller forskellige udskæringer af svinekød.

Er produktet fremstillet af fx bov, gælder de samme krav til varebetegnelsen blot med den forskel, at ordet "skinke" skal erstattes med ordet "bov" i alle henseender (det vil sige både på selve produktet og i evt. menukort på restauranter og lignende).

Hvis forskellige udskæringer benyttes i samme produkt, skal alle disse enten angives i varebetegnelsen som fx. "pizzafyld fremstillet af skinkekød og bovkød", eller varebetegnelsen skal indeholde ordet "svinekød" uden angivelse af udskæringsbetegnelse, fx som "pizzafyld fremstillet af svinekød".

Er det tilladt at skrive skinkekød i varebetegnelsen og samtidig skrive svinekød i ingredienslisten?

Ja. I stedet for at angive de enkelte udskæringer, som er angivet i varebetegnelsen, kan der i ingredienslisten anvendes angivelsen "svinekød". I dette tilfælde skal man være opmærksom på kravene til ingrediensangivelse for kategoribetegnelsen "kød" jf. mærkningsbekendtgørelsens § 18, stk. 2, og bilag I. Der er så krav til beregning og deklarering af det evt. fedt og bindevævsindhold, der ikke kan medregnes som kød ifølge denne definition (for svinekød kan max 30 % fedt og 25% bindevæv medregnes til det, der ingrediensmæssigt må betegnes svinekød)²². Endvidere kan der ifølge denne definition kun accepteres skeletmuskulatur og tyggemusler som kød, mens alle andre dele som tunge, tungeroedskød, hjerter og maskinsepareret kød ikke kan angives som "kød" i ingredienslisten.

²² Se Fødevarestyrelsens vejledning af 1. maj 2004 om mærkning af fødevarer, bilag 3.

Kampagnens resultater

Virksomhederne er delt op i følgende kategorier:

1. *Pizza/grill restauranter*²³
2. *Andre restauranter end Pizza/grill.*
3. *Detailhandlere.*
4. *Producenter/en gros.*

Da *Pizza/grill* restauranterne står for hovedparten af overtrædelserne, er en del af materialet delt op i ”Pizza” og ”Andet”, forstået således, at ”Andet” står for de tre øvrige kategorier.

Omkring 58 % af kontrolbesøgene foregik på *Pizza/grill* restauranter, men de stod for mere end 80 % af overtrædelserne inden for samtlige kategorier. Ses på *Pizza/grill* restauranterne isoleret, var reglerne overtrådt i ca. 60 % af tilfældene, hvortil kommer yderligere omkring 8%, hvor der var behov for vejledning om reglerne.

| Varebetegnelsen "Skinke" | | | | | | | | |
|---|------------------|------------|--------------|-----------|------------------|----------|-----------------|------------|
| Reaktion | Ingen anmærkning | | Indskærpelse | | Påbud/ forbud | Bøde | Anmel- delse | I alt |
| | Pizza | Andet | Pizza | Andet | | | | |
| Nordjylland | 23 | 23 | 22 | 2 | | | | 70 |
| Viborg | 19 | 21 | 14 | 4 | | 1 | | 59 |
| Herning | 6 | 3 | 4 | | | | | 13 |
| Århus | 24 | 39 | 12 | 1 | 2 | | | 78 |
| Vejle | 15 | 14 | 9 | 1 | | | | 39 |
| Esbjerg | 8 | 10 | 12 | 1 | | 1 | | 32 |
| Sønderjylland | 6 | 10 | 14 | 2 | | | | 32 |
| Fyn | 46 | 21 | 3 | 3 | | | | 73 |
| Ringsted | 12 | 26 | 20 | 12 | 23 | | | 93 |
| København, Nordøstsjælland og Bornholm | 12 | 36 | 85 | 10 | 1 | | | 144 |
| I alt | 171 | 203 | 195 | 36 | 26 | 2 | | 633 |

Ud af de i alt 633 kontrolrapporter vedrørende kontrol af varebetegnelsen ”skinke”, der er fremsendt fra regionerne til Fødevarestyrelsen, er der givet 2 bøder, 26 påbud og 231 indskærpelser, svarende til ca. 41% af kontrolbesøgene. Der var 374 kontrolbesøg, der ikke gav anledning til anmærkninger.

Der er kontrolleret 366 *Pizza/grill* restauranter, 99 *Andre restauranter end Pizza/grill* samt 129 *Detailhandlere* og 17 *Producenter/en gros*. Af de 129 *Detailhandlere* var 92 supermarkeder, 7 bagere, 24 slagtere og 6 smørrebrødsforretninger.

²³ Omfatter tillige *Pizza/grill*-barer.

De to bøder er givet til pizzeriaer, der reklamerede med ”skinke” på menukortet. I det ene tilfælde anvendtes kalkun, og i det andet tilfælde kogt pizzafyld fremstillet af hakket bovked.

Der er givet 26 forbud/påbud. De to forbud/påbud blev givet til *Producenter/ en gros* for salg af ”picnic skinke”, hvor varen kun bestod af 50% skinkekød.

Der blev givet 4 påbud/forbud til *Andre restauranter end Pizza/grill*, hvor ingrediensen blev angivet som ”skinke”, men i 2 af tilfældene bestod af bov og i 2 tilfælde var skinkedelen under 83%.

De resterende 20 påbud/forbud blev givet til *Pizza/grill* restauranter, hvor ingrediensen blev angivet som skinke, men i stedet bestod af:

| | |
|--|---------|
| Mindre end 83 % skinke (typisk omkring 50%) | 4 stk. |
| Bov | 14 stk. |
| En ikke defineret kødråvare (dokumentation for råvaren manglende) | 2 stk. |

Af de 231 indskærpelser er de 194 givet til *Pizza/grill* restauranter.

De 187 af indskærpelserne til *Pizza/grill* restauranter blev givet, fordi ingrediensen var angivet som skinke, men i stedet bestod af:

| | |
|--|--|
| Mindre end 83 % skinke (typisk omkring 50%) | 63 stk. |
| Bov | 95 stk. I en del tilfælde var betingelserne for at kalde det bov heller ikke opfyldt p.g.a. andelen af kød. |
| Hel eller delvis kalkunkød | 17 stk. |
| Oksekød | 3 stk. |
| Svinekød, hvor der ikke var oplyst om hvilken udskæring, der var benyttet | 9 stk. |

De øvrige indskærpelser til *Pizza/grill* restauranter blev givet, hvor der faktisk blev angivet ”bov” på spisekortet, men hvor betingelserne for at kunne kalde produktet ”bov” ikke var opfyldt (kun 50-60% af kødet var bov). I andre tilfælde blev indskærpelsen givet, fordi det ikke var muligt at dokumentere indholdet af skinke, eller fordi skinken blev angivet som ”halal skinke”.

For *Andre restauranter end Pizza/grill* var det især salg af ”bov” angivet som ”skinke”, der gav anledning til anmærkninger.

Hos *Detailhandlere* blev hovedparten af indskærpelserne givet for skinkesalat, hvor kødet ikke opfyldte betingelserne for at kunne kaldes ”skinke”, f.eks. fordi der blev brugt bov eller pålægsrester som fyld. Andre indskærpelser blev givet for skinkemedister og sylte, hvor kun omkring halvdelen af kødet bestod af skinke, eller hvor hakket bov blev solgt som hakket skinke.

De 374 kontrolbesøg, der ikke gav anledning til indskærpelser, fordelte sig på:

171 *Pizza/grill* restauranter, 87 *Andre restauranter end Pizza/grill*, og 102 *Detailhandlere* samt 14 *Producenter/en gros*. Detailhandlerne bestod af 68 supermarkeder, 21 slagtere, 7 bagere, 6 smørrebrødsbutikker og 1 kiosk.

Nordjylland

Ud af de i alt 70 kontrolrapporter vedrørende kontrol af varebetegnelsen ”skinke”, der er fremsendt fra region Nordjylland til Fødevarestyrelsen, er der givet 24 indskærpelser, og der var 46 kontrolbesøg, der ikke gav anledning til anmærkninger.

Der er kontrolleret 45 *Pizza/grill* restauranter, 10 *Andre restauranter end Pizza/grill* samt 12 *Detailhandlere* og 3 *Producenter/en gros*. Alle *Detailhandlere* var supermarkeder.

Af de 24 indskærpelser er de 22 givet til *Pizza/grill* restauranter.

I de 21 af indskærpelserne til *Pizza/grill* restauranter, blev ingrediensen angivet som skinke, men bestod i stedet af:

| | |
|--|--|
| Mindre end 83 % skinke (typisk omkring 50%) | 7 stk. |
| Bov | 9 stk. Heraf flere, der heller ikke opfyldte betingelserne for at kunne kaldes bov p.g.a. andelen af kød. |
| Svinekød, hvor der ikke var oplyst om hvilken udsækning, der var benyttet | 2 stk. |
| Kalkunkød | 3 stk. |

Herudover blev der givet én indskærpelse, hvor der faktisk blev angivet ”bov” på spisekortet, men hvor betingelserne for at kunne kalde produktet ”bov” ikke var opfyldt (kun 52 % af kødet var bov).

De sidste 2 indskærpelser blev givet til *Detailhandlere* (supermarkeder) for salg af skinkesalat, hvor kødandelen i salaten kun indeholdt 52 % skinkekød.

De 46 kontrolbesøg, der ikke gav anledning til indskærpelser, fordelte sig på:

23 *Pizza/grill* restauranter, 10 *Andre restauranter end Pizza/grill*, og 10 *Detailhandlere* samt 3 *Producenter/en gros*. De 10 *Detailhandlere* var alle supermarkeder.

Heraf var der en *Pizza/grill* restaurant, hvor skinken ikke opfyldte betingelserne, idet varen bestod af kun 60 % skinkekød og en *Pizza/grill* restaurant, hvor skinken ikke opfyldte betingelserne, idet varen bestod af 61% svinekød, og hvor det ikke kunne dokumenteres, om der var tale om skinke, bov eller andet svinekød.

Viborg

Ud af de i alt 59 kontrolrapporter vedrørende kontrol af varebetegnelsen ”skinke”, der er fremsendt fra region Viborg til Fødevarestyrelsen, er der givet 1 bøde og 18 indskærpelser, og der var 40 kontrolbesøg, der ikke gav anledning til anmærkninger.

Der er kontrolleret 34 *Pizza/grill* restauranter, 11 *Andre restauranter end Pizza/grill* samt 13 *Detailhandlere* og 1 *Producenter/en gros*. Af de 13 *Detailhandlere* var 8 supermarkeder, 4 slagtere og 1 kiosk.

Den bøde, der blev givet i Viborg, blev givet til en *Pizza/grill* restaurant, der reklamerede med ”skinke” på menukortet, men anvendte kalkunkød. Da der tidligere var givet en indskærpelse for samme forhold i virksomheden, blev der givet en bøde i forbindelse med dette besøg.

Af de 18 indskærpelser er de 14 givet til *Pizza/grill* restauranter.

De 14 indskærpelser til *Pizza/grill* restauranter blev givet, fordi ingrediensen angivet som ”skinke” i stedet bestod af:

| | |
|--|--------|
| Mindre end 83 % skinke (typisk omkring 50%) | 7 stk. |
| Bov | 5 stk. |
| Svinekød, hvor der ikke var oplyst om hvilken udskæring, der var benyttet | 2 stk. |

De sidste 4 indskærpelser blev givet indenfor kategorien *Detailhandlere*. De to til supermarkeder for salg af skinkesalat fremstillet af skinkekød, hvor under 83% af kødet var skinke og de to til slagtere for skinkemedister, hvor andelen af skinkekød i produkterne ikke var opfyldt.

De 40 kontrolbesøg, der ikke gav anledning til indskærpelser, fordelte sig på:

19 *Pizza/grill* restauranter, 11 *Andre restauranter end Pizza/grill*, 9 *Detailhandlere* samt 1 *Producenter/en gros*. De 9 *Detailhandlere* var 6 supermarkeder, 2 slagtere og 1 kiosk.

Af de 40 kontrolbesøg, der ikke gav anledning til indskærpelser, var der pt. 4, der ikke markedsførte skinkeprodukter, en der skulle eftersende dokumentation, og to, der anførte hhv. ”pizzaskinke” og ”picnic skinke” på menukortet.

Herning

Ud af de i alt 13 kontrolrapporter vedrørende kontrol af varebetegnelsen ”skinke”, der er fremsendt fra region Herning til Fødevarestyrelsen, er der givet 4 indskærpelser, og der var 9 kontrolbesøg, der ikke gav anledning til anmærkninger.

Der er kontrolleret 10 *Pizza/grill* restauranter og 3 *Producenter/en gros*.

De 4 indskærpelser er givet til *Pizza/grill* restauranter, hvor der i 3 tilfælde var tale om et produkt fremstillet af bov, men hvor ingrediensen blev angivet som ”skinke” og et tilfælde, hvor restauranten ikke kunne dokumentere hvilken slags kød, der blev anvendt.

De kontrolbesøg, der ikke gav anledning til indskærpelser, fordelte sig på:
6 *Pizza/grill* restauranter og 3 *Producenter/en gros*.

Århus

Ud af de i alt 78 kontrolrapporter vedrørende kontrol af varebetegnelsen ”skinke”, der er fremsendt fra region Århus til Fødevarestyrelsen, er der givet 2 forbud/påbud, 13 indskærpelser, og der var 63 kontrolbesøg, der ikke gav anledning til anmærkninger.

Der er kontrolleret 36 *Pizza/grill* restauranter, 23 *Andre restauranter end Pizza/grill* samt 16 *Detailhandlere* og 3 *Producenter/en gros*. Af de 16 *Detailhandlere* var 12 supermarkeder, 2 bagere og 2 slagtere.

De 2 forbud/påbud blev givet til *Producenter/en gros* for salg af ”picnic skinke”, hvor kødet kun bestod af 50 % skinke.

Af de 13 indskærpelser er de 12 givet til *Pizza/grill* restauranter.

De 12 indskærpelser til *Pizza/grill* restauranter blev givet, fordi ingrediensen angivet som ”skinke” i stedet bestod af:

| | |
|--|--------|
| Mindre end 83 % skinke (typisk omkring 50%) | 6 stk. |
| Bov | 5 stk. |
| Kalkunkød | 1 stk. |

Den sidste indskærpelse blev givet til en virksomhed i kategorien *Andre restauranter end Pizza/grill*, fordi ingrediensen var angivet som ”skinke” men bestod af bov.

De 63 kontrolbesøg, der ikke gav anledning til indskærpelser, fordelte sig på:

24 *Pizza/grill* restauranter, 22 *Andre restauranter end Pizza/grill*, 16 *Detailhandlere* samt 1 *Producenter/en gros*. De 16 *Detailhandlere* var 12 supermarkeder, 2 bagere og 2 slagtere.

Heraf var der et bageri samt 3 *Andre restauranter end Pizza/grill*, der ikke pt. kunne dokumentere, at der var tale om skinke, og 3 *Andre restauranter end Pizza/grill*, der ikke pt. anvendte skinke i virksomheden.

Vejle

Ud af de i alt 39 kontrolrapporter vedrørende kontrol af varebetegnelsen ”skinke”, der er fremsendt fra region Vejle til Fødevarestyrelsen, er der givet 10 indskærpelser, mens der var 29 kontrolbesøg, der ikke gav anledning til anmærkninger.

Der er kontrolleret 24 *Pizza/grill* restauranter, 7 *Andre restauranter end Pizza/grill* samt 7 *Detailhandlere* og 1 *Producenter/en gros*. Af de 7 *Detailhandlere* var 3 supermarkeder, 2 slagtere og 3 detailudsalg på slagterier.

Af de 10 indskærpelser er de 9 givet til *Pizza/grill* restauranter.

De 9 indskærpelser til *Pizza/grill* blev givet, fordi ingrediensen angivet som ”skinke” i stedet bestod af:

| | |
|--|--------|
| Mindre end 83 % skinke (typisk omkring 50%) | 4 stk. |
| Bov | 4 stk. |
| Kalkunkød | 1 stk. |

Den sidste indskærpelse blev givet til et supermarked for salg af skinkesalat, hvor kødandelen i salaten kun indeholdt 51% skinkekød.

De 29 kontrolbesøg, der ikke gav anledning til indskærper, fordelte sig på:

15 *Pizza/grill* restauranter, 7 *Andre restauranter end Pizza/grill*, 6 *Detailhandlere* samt 1 *Producenter/en gros*. De 6 *Detailhandlere* var 2 supermarkeder, 2 slagtere og 3 detailudsalg på slagterier.

Heraf var der en *Pizza/grill* restaurant, hvor skinken ikke opfyldte betingelserne, men hvor der var tale om en fejl fra leverandørens side samt en *Pizza/grill* restaurant, der ikke pt. kunne dokumentere, at der var tale om skinke.

Esbjerg

Ud af de i alt 32 kontrolrapporter vedrørende kontrol af varebetegnelsen ”skinke”, der er fremsendt fra region Esbjerg til Fødevarestyrelsen, er der givet 1 bøde og 13 indskærper, mens der var 18 kontrolbesøg, der ikke gav anledning til bemærkninger.

Der er kontrolleret 21 *Pizza/grill* restauranter, 4 *Andre restauranter end Pizza/grill* samt 7 *Detailhandlere*.

Bøden er givet til en *Pizza/grill* restaurant, der reklamerede med ”skinke” på menukortet, men anvendte et produkt med varebetegnelsen ”kogt pizzafyld fremstillet af hakket bovskød”.

Af de 13 indskærper er de 12 givet til *Pizza/grill* restauranter.

De 12 indskærper til *Pizza/grill* blev givet, fordi ingrediensen angivet som ”skinke” i stedet bestod af:

| | |
|--|--------|
| Mindre end 83 % skinke (typisk omkring 50%) | 4 stk. |
| Bov | 6 stk. |
| Svinekød, hvor der ikke var oplyst om hvilken udskæring, der var benyttet | 1 stk. |
| Kunne ikke dokumentere (vil fremsende dokumentation) | 1 stk. |

Den sidste indskærpelse blev givet til en virksomhed i gruppen *Detailhandlere* for salg af ”Italiensk skinke” med 60% svinekød, hvor skinkeindholdet ikke var oplyst.

De 18 kontrolbesøg, der ikke gav anledning til indskærper, fordelte sig på:

8 *Pizza/grill* restauranter, 4 *Andre restauranter end Pizza/grill*, og 6 *Detailhandlere*. De 6 *Detailhandlere* var 4 supermarkeder og 2 smørrebrødsbutikker.

Heraf var der en *Pizza/grill* restaurant, hvor skinken ikke opfyldte betingelserne, idet der var tale om kogt hakket skinkekød. Da virksomheden var blevet anbefalet varen som skinke, og ud fra en vurdering af emballagen, blev det imidlertid vurderet, at restauranten havde været i god tro, hvorfor der ikke blev givet en indskærpelse.

Sønderjylland

Ud af de i alt 32 kontrolrapporter vedrørende kontrol af varebetegnelsen ”skinke”, der er fremsendt fra region Sønderjylland til Fødevarestyrelsen, er der givet 16 indskærpelser, mens der var 16 kontrolbesøg, der ikke gav anledning til bemærkninger.

Der er kontrolleret 20 *Pizza/grill* restauranter, 2 *Andre restauranter end Pizza/grill* og 10 *Detailhandlere*. Af de 10 *Detailhandlere* var der 6 supermarkeder, 3 slagtere og et bageri.

Af de 16 indskærpelser er de 14 givet til *Pizza/grill* restauranter.

De 13 indskærpelser til *Pizza/grill* restauranter blev givet, fordi ingrediensen angivet som ”skinke” i stedet bestod af:

| | |
|--|--------|
| Mindre end 83 % skinke (typisk omkring 50%) | 5 stk. |
| Bov | 2 stk. |
| Kun 51% bov kød | 3 stk. |
| Pizzablok af svinekød | 3 stk. |

Herudover var der en *Pizza/grill* restaurant, der fik en indskærpelse for at angive en pizzablok med 61% bov kød som ”skinke/bov” på menukortet.

De to indskærpelser, der blev givet til virksomheder, fordelte sig med en indskærpelse til en virksomhed i gruppen *Detailhandlere* (supermarked), hvor hakket bov blev solgt som ”hakket skinke” og til en virksomhed i gruppen *Andre restauranter end Pizza/grill*, hvor kalkunkød var anprist som ”skinke”.

De 16 kontrolbesøg, der ikke gav anledning til bemærkninger i kontrolrapporten, fordelte sig på:

En *Pizza/grill* restaurant og en *Andre restauranter end Pizza/grill*, hvor der ikke pt. blev benyttet skinke, 2 *Pizza/grill* restauranter, der ikke umiddelbart kunne dokumentere, at der var tale om skinke, og 3 *Pizza/grill* restauranter, 5 supermarkeder, 3 slagtere og et bageri.

Fyn

Ud af de i alt 73 kontrolrapporter vedrørende kontrol af varebetegnelsen ”skinke”, der er fremsendt fra region Fyn til Fødevarestyrelsen, er der givet 6 indskærpelser, mens der var 67 kontrolbesøg, der ikke gav anledning til bemærkninger.

Der er kontrolleret 49 *Pizza/grill* restauranter, 7 *Andre restauranter end Pizza/grill* samt 13 *Detailhandlere* og 4 *Producenter/en gros*. De 13 *Detailhandlere* var 11 supermarkeder og 2 bagerier.

Af de 6 indskærpelser er de 3 givet til *Pizza/grill* restauranter, hvor ingrediensen blev angivet som ”skinke” men bestod af mindre end 83% skinke.

2 af de øvrige indskærpelser blev givet til supermarkeder for salg af skinkesalat og sylte fremstillet af skinkekød, hvor kravene til andelen af kød i produkterne ikke var opfyldt.

1 indskærpelse blev givet til en virksomhed i gruppen *Producenter/en gros* for salg af ”skinke”, hvor mindre end 83 % af kødet var skinke.

De 67 kontrolbesøg, der ikke gav anledning til indskærpelser, fordelte sig på:

46 *Pizza/grill* restauranter, 7 *Andre restauranter end Pizza/grill*, 11 *Detailhandlere* samt 3 *Producenter/en gros*. De 11 *Detailhandlere* var 9 supermarkeder og 2 bagerier.

Ved 26 af kontrolbesøgene hos *Pizza/grill* restauranter kunne det konstateres, at ingrediensen, bl.a. angivet som ”skinke”, i stedet bestod af:

| | |
|---|---------|
| Mindre end 83 % skinke (typisk omkring 50%) | 23 stk. |
| Bov | 1 stk. |
| Kalkun | 2 stk. |

Der er i disse tilfælde kun vejledt om korrekt mærkning uden at give indskærpelse.

Herudover var der 2 *Pizza/grill* restauranter, der ikke pt. kunne dokumentere indholdet af skinke; et supermarked, hvor kødandelen i skinkesalaten indeholdt under 83 % skinkekød samt en *Producenter/en gros*, hvor kødandelen i salaten kun indeholdt 51% skinkekød. 5 *Pizza/grill* restauranter, der blev vejledt om, at skinke skal indeholde mindst 83% skinke og en *Andre restauranter end Pizza/grill*, der blev vejledt om, at bov ikke må sælges som skinke.

Endvidere var der 2 *Pizza/grill* restauranter og 1 *Detailhandlere*, hvor der ikke pt. var produktion, der omfattede skinke.

Endelig var der 11 *Pizza/grill* restauranter, 6 *Andre restauranter end Pizza/grill*, 9 *Detailhandlere* samt 2 *Producenter/en gros*, hvor der var produktion, der omfattede skinke, og hvor der ikke var behov for vejledning.

Ringsted

Ud af de i alt 93 kontrolrapporter vedrørende kontrol af varebetegnelsen ”skinke”, der er fremsendt fra region Ringsted til Fødevarestyrelsen, er der givet 23 påbud/forbud og 32 indskærpelser, mens der var 38 kontrolbesøg, der ikke gav anledning til anmærkninger.

Der er kontrolleret 51 *Pizza/grill* restauranter, 13 *Andre restauranter end Pizza/grill* samt 28 *Detailhandlere* og 1 *Producenter/en gros*. Af de 28 *Detailhandlere* var 21 supermarkeder, 1 smørrebrødsbutik, 1 bager og 5 slagtere.

Af de 23 påbud/forbud er de 19 givet til *Pizza/grill* restauranter.

De 19 påbud/forbud til *Pizza/grill* restauranter blev givet, fordi ingrediensen angivet som ”skinke” i stedet bestod af:

| | |
|--|---------|
| Mindre end 83 % skinke (typisk omkring 50%) | 4 stk. |
| Bov | 13 stk. |
| En ikke defineret kødråvare (dokumentation for råvaren manglende) | 2 stk. |

De resterende 4 påbud/forbud blev givet til *Andre restauranter end Pizza/grill*. I 2 af tilfældene bestod kødet af bov, men var angivet som ”skinke”, og i 2 tilfælde var skinkedelen af kødet under 83%.

Af de 32 indskærpelser er de 20 givet til *Pizza/grill* restauranter.

De 20 indskærpelser til *Pizza/grill* restauranter blev givet, fordi ingrediensen angivet som skinke i stedet bestod af:

| | |
|--|---------|
| Mindre end 83 % skinke (typisk omkring 50%) | 14 stk. |
| Bov | 3 stk. |
| Kalkunkød | 1 stk. |
| En ikke defineret kødråvare (dokumentation for råvaren manglende) | 2 stk. |

Der blev givet indskærpelser til 5 virksomheder i gruppen *Detailhandlere* (supermarkeder) for salg af skinkesalat fremstillet af skinkekød, hvor under 83 % af kødet var skinke, og til 3 supermarkeder for manglende dokumentation for indholdet af skinke. Herudover blev der givet indskærpelse til en slagter, hvor skinkesalaten var fremstillet af pålægsrester (normalt kaldet ”fuglekvidder”). Der blev givet 3 indskærpelser til *Andre restauranter end Pizza/grill*, hvor 1 blev givet, fordi skinkedelen af kødet var under 83%, og de to øvrige pga. manglende dokumentation for indholdet af skinke. I det ene tilfælde angav emballagen dog indholdet som ”ren skinke”.

De 38 kontrolbesøg, der ikke gav anledning til indskærpelser, fordelte sig på:

12 *Pizza/grill* restauranter, 6 *Andre restauranter end Pizza/grill*, 19 *Detailhandlere* samt 1 *Producenter/en gros*. De 19 *Detailhandlere* var 13 supermarkeder, 4 slagtere, 1 konditor og 1 smørrebrødsbutik.

Heraf var der 1 *Pizza/grill* restaurant og 1 *Andre restauranter end Pizza/grill*, der ikke pt. kunne fremlægge fornøden dokumentation for indholdet af skinke.

København og Nordøstsjælland

Ud af de i alt 144 kontrolrapporter vedrørende kontrol af varebetegnelsen ”skinke”, der er fremsendt fra region København og Nordøstsjælland til Fødevarestyrelsen, er der givet 1 påbud/forbud og 95 indskærpelser, mens der var 48 kontrolbesøg, der ikke gav anledning til anmærkninger.

Der er kontrolleret 98 *Pizza/grill* restauranter, 22 *Andre restauranter end Pizza/grill* samt 23 *Detailhandlere* og 1 *Producenter/en gros*. Af de 23 *Detailhandlere* var 14 supermarkeder, 5 slagtere, 1 bager og 3 smørrebrødsforretninger.

Påbud/forbud blev givet til en *Pizza/grill* restaurant, hvor bov var angivet som ”skinke”. Påbud/forbud blev givet, fordi der tidligere var givet en indskærpelse for samme forseelse.

Af de 95 indskærpelser er de 85 givet til *Pizza/grill* restauranter.

De 83 af indskærpelserne til *Pizza/grill* restauranter blev givet, fordi ingrediensen angivet som skinke i stedet bestod af:

| | |
|---|---------|
| <i>Mindre end 83 % skinke (typisk omkring 50%)</i> | 13 stk. |
| <i>Bov</i> | 58 stk. |
| <i>Okse</i> | 3 stk. |
| <i>Hel eller delvis kalkunkød</i> | 8 stk. |
| <i>En ikke defineret kødråvare (dokumentation for råvaren manglede)</i> | 1 stk. |

Herudover var der to tilfælde, hvor ingrediensen blev angivet som ”halal skinke”.

Der blev givet 7 indskærpelser til *Detailhandlere* for salg af skinkesalat, hvor der i to tilfælde var benyttet pizzatopping, to tilfælde, hvor der var benyttet bov, et tilfælde, hvor der var benyttet bov/pålægsrester, og to tilfælde, hvor der var mindre end 83 % skinke i råvaren. Der blev givet 3 indskærpelser til *Andre restauranter end Pizza/grill*, hvor der var benyttet bov men angivet ”skinke” på spisekortet.

De 48 kontrolbesøg, der ikke gav anledning til indskærpelser, fordelte sig på:

12 *Pizza/grill* restauranter, 19 *Andre restauranter end Pizza/grill*, 16 *Detailhandlere* samt 1 *Producenter/en gros*. De 16 *Detailhandlere* var 7 supermarkeder, 5 slagtere, 1 bager og 3 smørrebrødsforretninger.

I to af disse tilfælde skulle dokumentation eftersendes eller kontrolleres ved næste besøg.

Opsummering vedrørende varebetegnelsen ”skinke”

Ovenstående viser, at det især er ved tilberedte produkter som skinkesalat og pizza, der er fare for at forbrugerne udsættes for vildledende anprisninger, og vildledningskampagnen har derfor hovedsa-

geligt koncentreret sig om tilberedte produkter, hvor skinke indgår. Med hensyn til de producenter, der fremstiller råvarerne, var der allerede påbegyndt en dialog om emnet, før vildledningskampagnen begyndte.

Kampagnen har vist, at der er en udbredt brug af vildledende varebetegnelser, når det gælder anprisning af ”skinke”. Hos pizzeriaerne var det mere end hver anden af de kontrollerede pizzeriaer, der benyttede vildledende varebetegnelser. I forbindelse med kampagnen har der endvidere været en stor spørgelyst vedrørende varebetegnelsen ”skinke”, og det kan således konstateres, at der var et påtrængende behov for denne vildledningskampagne. Kampagnen vil forhåbentlig medvirke til en holdningsændring med hensyn til brugen af vildledende betegnelser vedrørende skinke og medvirke til at forbedre kendskabet til reglerne hos både erhvervet og hos regionerne. Endelig kan kampagnen benyttes som grundlag for nogle klarere definitioner af, hvilke betegnelser skinkelignende produkter kan markedsføres under.

Der vil derfor også være et behov for en opfølgning på kampagnen, der dels bør ske gennem en udbygning af vejledningen om vildledning, dels ved at kampagnen gentages i år, således at det kan konstateres, om der rent faktisk sker færre overtrædelser på området, og dels gennem en fortsat dialog med engrosledet for at opnå nogle mere hensigtsmæssige navne samt mere retvisende oplysninger om ingredienser i produkter, der må formodes anvendt som erstatning for ”skinke” uden at opfylde betingelserne for at kunne anprises som ”skinke”.

Der har i forbindelse med kampagnen været henvendelser til Fødevarestyrelsen, hvor der er klaget over, at det er for omstændeligt at skulle skrive ”Pizza med fyld fremstillet af skinkekød og bov-kød” for at undgå vildledning. Til dette har styrelsen svaret, at restauratøren kan vælge at anvende reel skinke, og såfremt dette ikke er tilfældet, bør forbrugeren have besked, både af hensyn til forbrugerne men også af hensyn til de erhvervsdrivende, der ønsker at markedsføre kvalitetsprodukter, så forbrugeren kan se, at produkterne har en højere pris på grund af en bedre kvalitet.

Det kan i den forbindelse nævnes, at problematikken om varebetegnelsen ”skinke” er nævnt i det undervisningsmateriale, der er ved at blive udarbejdet til kurserne med henblik på at opnå næringsbrev²⁴.

Hvis der ses på overtrædelserne som et udtryk for, hvor der er behov for vejledning, udgør anprisning af bov som ”skinke” hovedparten af overtrædelser inden for restaurantbranchen. Her er der næppe tale om en manglende forståelse af reglerne men om bevidst vildledning. Omvendt har anprisningen af bov som ”skinke” været så udbredt, at en opfølgning på kampagnen kan være nødvendig for at skabe en holdningsændring til, hvad der er acceptabelt.

Ved brugen af kød, der ikke opfylder kravet om blandt andet 83 % indhold af hele skinkemusklers eller større stykker af skinkemusklers, er der i forbindelse med vildledningskampagnen stillet mange spørgsmål, især fra regionerne, men også fra erhvervsdrivende og producenter, og der er således med hensyn til disse spørgsmål behov for vejledning.

²⁴ Jf. lov nr. 486 af 9. juni 2004 om næringsbrev til fødevarerbutikker.

Konklusion

Vildledningskampagnen 2004 har vist sin berettigelse og et behov for efterfølgende kampagner.

Indenfor handelsnormer for *fjerkrækød* har kampagnen bl.a. sat fokus på, at der ikke påføres handelsklasse, at der fejlagtigt påføres "mindst holdbar til" i stedet for en sidste anvendelsesdato, at fjerkræ, der har været frosset eller dybfrosset udbydes til salg i optøet tilstand, og at det ikke altid fremgår af varebetegnelsen og ingredienslisten, at der er tale om tilberedt kød.

Der er for så vidt angår *ernæringsanprisninger* ikke grundlag for at fastslå, at der forekommer mindre vildledning nu end ved de tidligere kampagner. Fødevarestyrelsen vil blandt andet på denne baggrund fortsat have opmærksomhed henledt på vildledning i forbindelse med brug af ernæringsanprisninger. Det mest iøjefaldende problem, der har vist sig ved nærværende kampagne, er dog, at virksomhederne ikke næringsdeklarerer fødevarer, som sælges med ernæringsmæssige anprisninger. Der er ved nærværende kampagne ikke konstateret, at der i Danmark markedsføres *GM fødevarer*, som fejlagtigt ikke er mærket. De få indskærpselser viser, at virksomheder, der i deres markedsføring benytter sig af negative anprisninger som fx "fri for GMO", har kunnet fremvise en form for dokumentation for, at anprisningerne er korrekte. Det er dog ikke muligt at konkludere ud fra kampagnen, hvorvidt den fremlagte dokumentation har været tilstrækkelig.

Indenfor varebetegnelsen "*skinke*" har kampagnen påvist en meget udbredt brug af vildledende betegnelser, især ved servering af pizza. Vildledningen skyldes til dels bevidst vildledning, hvor en begrænset indgriben fra myndighedernes side har tilladt udviklingen af nogle uheldige vaner på området. Derudover er der et meget varieret udbud af skinkeprodukter og skinkelignende produkter, der skal vurderes i forhold til et forholdsvis komplekst regelsæt.

Allerede i forbindelse med søsætningen af kampagnen var der en stor spørgelyst i regionerne, og spørgelysten blev ikke mindre hos erhvervet, da kampagnen kom i gang. Også pressen har vist en løbende interesse for kampagnen. Kampagnen har således haft en nødvendig oplysende del på områder, hvor reglerne kan virke komplekse. Men kampagnen har også haft et informerende aspekt på områder med mange overtrædelser, samt på GMO, hvor erhvervet og myndighederne herved fra starten kan udvikle et hensigtsmæssigt kodeks. Herudover bidrager kampagnen til at fastholde fokus på vildledningsaspektet hos erhverv, myndigheder og pressen/forbrugerne.

Kampagnen har vist, at der kan være behov for at udbygge vejledning af 5. december 2002 om handelsnormer for fjerkrækød – herunder hvornår kødet er omfattet af disse. Reglerne for at anvende ernæringsanprisninger vil blive underlagt fælles EU-regler, idet det af Europa Kommissionen fremsatte forslag til en forordning om ernærings- og sundhedsanprisninger af fødevarer forventes vedtaget enten i år eller til næste år, hvorfor nationale tiltag ikke skønnes nødvendige. På GMO-området vil Fødevarestyrelsens vejledning om genetisk modificerede fødevarer blive udbygget, således at fødevareregionerne vil kunne orientere sig om kravene til anvendelse af de såkaldt negative anprisninger. Kampagnen har desuden understreget, at der er behov for uddybe området "skinke" i fx vildledningsvejledningen.

Endelig har kampagnen sat fokus på, at sanktionspolitikken afviger fra gennemsnittet i enkelte regioner – især på området "skinke" – hvorfor der således er behov for initiativer til at ensrette regionernes sagsopfølgning. Det skal dog understreges, at forskellene normalt ikke er ubegrundede. Ringsted skiller sig for eksempel primært ud, fordi regionen igennem længere tid har gennemført kontrol og vejledning på dette område.

For at kunne følge op på om kampagnen har haft den fornødne effekt, og for at kunne fastholde det fornødne vidensniveau og den fornødne fokus på området vildledning, er det nødvendigt med løbende kampagner både af hensyn til forbrugerne og for at sikre lige konkurrencevilkår for virksomhederne. For at kampagnerne skal have den fornødne effekt, må de være en blanding af nye områder samt en opfølgning på tidligere kampagners områder. På området ”skinke” er det besluttet at følge op med en ny kampagne allerede i 2005. Overtrædelserne på området var så massive, at det kræver en fortløbende proces at få nedbragt antallet af overtrædelser. Dernæst har flere regioner tilkendegivet, at mange af restauratørerne var i god tro på grund af tvetydig mærkning fra producenten eller leverandøren sammenholdt med, at restauratørerne troede, at de havde bestilt skinke. Fødevarestyrelsen vil derfor intensivere dialogen med producenter og leverandører for at sikre en entydig mærkning. Herudover er der brug for en fortsat oplysning af restauratørerne samt en kontrol af, at informationerne rent faktisk bringer overtrædelserne til ophør.