

***Nedenstående forslag indeholder forretningsmæssige forhold og må ikke udleveres til pressen og andre udenforstående.***

Forslag om kontrol af varedeklarationer.

Et dansk særpræg er, at myndigheder, organisationer og firmaer ofte kan forhandle sig frem til løsninger på et givet problem.

Hvis en branche selv kan holde justits, så er det at foretrække frem for en kompliceret lovgivning.

I dette tilfælde mangler motivationen hos firmaerne, så derfor vil dette forslag sammen med Lov 28 give firmaerne et skub. Denne brancheordning skal ikke erstatte fødevareregionernes arbejde, idet fødevareregionerne stadig har det overordnede ansvar. Brancheordningen vil give en bedre forbrugeroplysning og vil aflaste fødevareregionerne.

Forhandlinger om brancheordningen vil dog først kunne startes om et år, når firmaerne har prøvet at være underlagt et effektiv kontrol af varedeklarationer, som dette forslag lægger op til.

Når man skal lave et nyt tiltag, så er det nødvendigt at have nogle visioner som rækker længere end et par måneder.

Visionen går ud på at registrerer alle fødevarer i en database med alle relevante oplysninger som f.eks. ingredienser, næringsdeklarationer, fuldstændig oplysning om tilsætningsstoffer samt en bedre oplysning om allergene stoffer. Det første år indlægges mindst 5.000 varer.

Alle tilsætningsstoffer har i dag et E-nummer, og dette princip skal overføres til også at dække alle næringsstoffer, som herved også registreres med et nummer. Dette vil give nogle helt nye muligheder for bl.a.

sundhedsmyndigheder og fødevareresforskningen, herunder også allergiforskning. Projektet giver alle ingredienser et internt nummer, og når de første 4.000 til 5.000 ingredienser er oprettet, så må fødevarereskerne selv foretage en inddeling i grupper. Projektet skal ikke bruge denne inddeling, men en så stor registrering af fødevarer vil vække opmærksomhed i EU, og det vil gavne danske synspunkter. I forbindelse med konserveringsmidler har der været omtalt problemer med nitrat/nitrit, stoffer som vi må acceptere på grund af EU-direktiver. Nu tager det kun sekunder at finde de varer, som indeholder uønskede stoffer. Så bør fødevarerstyrelsen tilbyde fabrikanterne assistance til omlægning af varerne, så der bruges nogle bedre stoffer. Via en brancheordning kan der også strammes op på uønskede stoffer, idet EU ikke kan blande sig i private ordninger (derfor må brancheordningen ikke have en officiel "magt"). Et meget vigtigt element er, at alt offentliggøres på internettet, og en negativ omtale her giver ofte bedre virkning end en bøde.

### Hvad koster det så?

I teorien er det gratis, idet projektet medfører registrering af en masse fejl, og en del af denne ekstra bødeindtægt skal føres tilbage til projektet. Dette forudsætter dog, at de politiske udtalelser ikke kun er "varm luft", men at der rent faktisk udskrives bøder.

Der er lave nogle forsøg i fuld skala, som kan ses på bilag A, B og C. Disse bilag findes på internettet, internet-adressen kan ses nederst på de forskellige bilag.

Som oplæg er der tre løsninger at vælge mellem:

### Standard løsning.

Som side 1 i bilag C, dog med et andet brevhoved. Man skal dog være opmærksom på, skemaet med allergene stoffer kun er udfyldt, hvis fabrikan-ten direkte oplyser stofferne, f.eks. "*Allergene stoffer: Mælkeprodukter*".

### Plus løsningen.

Som standardløsningen, men nu kontrolleres det, om de anvendte tilsætningsstoffer er lovlige at bruge i det pågældende produkt.

### Den komplette løsning.

Som ovenstående, men nu laves en ny komplet database over alle ingredienser.

På grundlag af denne registrering kan skemaet med allergene stoffer nu udfyldes komplet. Dette vil være en meget stor hjælp til personer med en eller anden form for fødevareallergi, da man i dag må "gemme" disse oplysning i ingredienslisten, f.eks. "*indeholder selleri*".

### Tidsplan.

Uanset løsningstype bør arbejdet påbegyndes straks.

Der er udviklet edb-programmer til standardløsningen, som er testet og færdige.

Ved plus løsningen skal der udvikles program til kontrol af tilsætningsstoffer i forhold til de forskellige varer, og oplysninger fra den omfattende positivliste skal indtastes. Dette tager lidt tid, så den del af arbejdet starter senere.

Fordelen er, at vi selv kan udvikle de nødvendige edb-programmer.

Ved den komplette løsning skal der udvikles specielle programmer, og der skal bruges en teknologi som vi ikke selv behersker. Vi har forhørt os lidt, og ventetiden er omkring et halv år og en timeløn på 1500 kroner. Denne forsinkelse kan accepteres, da vi jo starter med registreringsarbejdet. Dette omfatter fotografering af alle de valgte varer af hensyn til dokumentationen.

For 5.000 varer betyder det cirka 20.000 foto som skal tilpasses og lægges ud på internettet. Der arbejdes herefter kun med elektronisk sagsbehandling.

### Prisstruktur.

Prisen pr. fejl udregnes som xx % af normalbødestørrelsen i det fremlagte Lovforslag 28. En type fejl er meget besværlig og tidskrævende at finde og denne specielle type fejl sættes til 10 \* normal fejl. Denne type fejl kan f.eks. være at finde et ikke oplyst tilsætningsstof eller næringsstof. For at finde disse fejl skal der laves database sammenligninger med tilsvarende varer, og herved finde små forskelle som kunne tyde på en fejl. Herefter skal denne mistanke vurderes og efterprøves, ofte ved små analyser, som projektet selv skal betale. Først når vi kan begrunde vores mistanke går sagen videre til fødevareregionen, og tæller selvfølgelig kun i regnskabet, hvis vi har ret. Det kan godt tage uger at finde en sådan fejl for ofte er det et gæt, som så efterprøves. Det er meget tidskrævende at finde en sådan fejl, men der bør udsendes en pressemeddelelse for at sende et signal til visse firmaer. I lovforslag L28 bør normalbødestørrelsen for denne type fejl sættes meget højt.

Bemærk at der ikke kontrolleres for lovgivningsmæssige krav omkring aromaer, kosttilskud og mange typer anprisninger.

Fødevareregionerne leverer de 4.000 varer og vi sørger selv for mindst 1.000 varer.

Fødevarestyrelsen får leveret rapporter for mindst 5.000 varer, og disse rapporter er statens ejendom. Vi ser dog gerne, at vi må offentlige gøre dem på internettet.

Projektet opretter og driver en hjemmeside på internettet, som alle har adgang til. Af hensyn til sikkerheden er de viste data kun en kopi af den originale database.

Til Det Kongelige Bibliotek leveres disketter med ca. 20.000 fotos.

Til fødevarestyrelsen leveres en komplet kopi af det program og den database, som findes på internettet. Fødevarestyrelsen må gerne kopiere vores database og udlevere den til fødevareresforskning, undervisning og lignende i Danmark.

Rapporterne afleveres i klumper, første gang når der er fundet mindst 200 fejl (+ et antal uvæsentlige fejl). Med 200 fejl er Fødevarestyrelsen i stand til at beregne virkningerne af de forskellige bøder, og der skal måske justeres lidt. Første a/c betaling skal falde, når vi aflevere de 200 rapporter, og vi hæfter selv for alle vores udgifter. Der bliver altså ingen ekstra udgifter på grund af evt. edb-problemer. Vi skal finde mindst 300 fejl, ellers er projektet tabsgivende for os.

På et punkt er Fødevarestyrelsen og projektet (og firmaerne) meget uenige. Vi betragter en vare som en selvstændig enhed på samme måde som en butik er det. Forskellen betyder noget i forbindelse med sanktionsudmålingen og evt. tillagt skærpende virkning. Da vi ikke har noget at gøre med sanktionsudmålingen, så betyder uenigheden ikke noget for os, men der kommer meget kraftige protester fra firmaerne. Dette problem er slet ikke omtalt i lovforslaget, og afgørelsen fra Fødevarestyrelsen er kun en dag gammel. Jeg har derfor kun haft mulighed for at drøfte afgørelsen med kvalitetssikringschef Lars Christian Balslev fra Supergros (30 % af det danske marked). Hans bemærkninger egner sig ikke til gengivelse i dette brev, selv om han sagde, at jeg gerne måtte referere det.

Ib Holm  
Holbækvej 223  
4100 Ringsted  
Tlf. 57 600 400 (kontor)  
Tlf. 57 600 500 (privat)  
Fax 57 600 600  
E-Mail: holm@e-butikstorvet.dk

### Spegepølse:

Ingredienser: Svinekød 50%, oksekød 35%, spæk 15%, løg, GDL, E450, E250, naturlige krydderier.

1. GDL -- der skal stå Surhedsregulerende middel (E 575) (evt. glucono-delta-lacton).
2. E450 – der skal stå en kategoribetegnelse foran, konsistensmiddel.
3. E250 – der skal stå en kategoribetegnelse foran, konserveringsmiddel.

Bemærk opbevaringskravet:

Opbevares ved højst +15°C, varen ligger ikke på køl, heller ikke midt på sommeren.

Bemærk, at varen er pakket i butikken, som herved hæfter for mærkningen.

**Hellema**



# Peanut Cookies

*ikke tilsat sukker*

Ingredienser: hvedemel, jordnødder, laktidol (E966), margarine, æg, maltekstrakt, glucono-delta-lactone (E575, hævemiddel (natriumbikarbonat E500), salt, fæstmælk, vanillin, rosmarin essens, naturlig farve) Betakaroten/E160a.

Mindest holdbar til:

Opbevares tørt og køligt.

**NETTO VÆGT 200g e**

PRODUCEERT AT HELLEMA HOLLAND B.V. HALLUM-HOLLAND

10

SHP

## Peanuts Cookies

Hvis der findes fejl mærkningsfejl på en fødevarer er der ofte kun en eller to fejl. Derfor er ovennævnte vare meget unormal, og første gang jeg læste den med kritiske øjne fandt jeg kun to fejl. Jeg har ikke fundet andre varer med så mange fejl, men jeg har også set grundigt på denne vare.

Nogle af de nævnte fejl/bemærkninger ville jeg normalt først kunne opdage, når jeg har min komplette database køreklar, incl. en stor ny database over næringsstoffer.

1. Mangler "Indeholder sødestof" § 25 stk. 1.
2. Anpriser sukker, derfor skal der lang næringsdeklaration, denne mangler helt, der er ikke engang en kort næringsdeklaration.
3. Mangler kategoribetegnelsen: "Sødestof"
4. Mangler kategoribetegnelsen, hævemiddel eller surhedsregulerende middel (begge mulige).
5. Indeholder over 10% polyoler og skal derfor mærkes med: "Overdreven brug kan virke afførende", § 25 stk. 4.
6. Fabrikken fremstiller også hasselnøddekager, og derfor skal denne pakning mærkes med: "Kan indeholde spor af nødder" (jordnødder og hasselnødder er to forskellige grupper).
7. Utilstrækkelig adresse.
8. Her placeres datoen eller teksten "Se pakningens forside".
9. Fastmælk – hvad er det for noget? Fødevarestyrelsen nævner det ikke under mælkeallergi ! Går man ind og søger på fastmælk i Google, så findes der kun et tilfælde, hvor en person i en blog taler om "Fastmælk, lige til at skære i skiver og lægge på dine Corn Flakes.
10. Margarine er en sammensat ingrediens, som ofte indeholder flere næringsstoffer og tilsætningsstoffer (E-numre).
11. Vanillin – Til nærmere undersøgelse, da jeg ikke lige nu er klar over, om det evt. skal mærkes som syntetisk (hvis det er det) eller det måske kunne være et krav/ønske til kommende mærkningsbestemmelser. Om vanillin kan nævnes, at det findes i naturen, bl.a. som smagens hovedbestanddel i vanilleplanten. Vanillin kan fremstilles syntetisk ud fra lignin eller eugenol, og da syntetisk vanillin er meget billigere end ægte vanilje, så benyttes det ofte i forskellige fødevarer, f.eks. flødeis. Det giver dog ikke en nær så fin og kompleks smagsoplevelse som ægte vanilje.





Mælkechokolade med krokant hasselnøddefyld melk praliné

Ingredienser: Sukker, hasselnødder (15%), kakaosmør, sødmælkspulver, kakaomasse, hærdet vegetabilsk fedt, emulgator: soyalecithin, aroma: vanille. Kakaobestanddele: Mælkechokolade mindst 32%. Indeholder andre nødder.

MINDST HOLDBAR TIL: SE DATO PÅ SIDEN

MIN. + 12°C/54°F - MAX. 18°C/64°F  
OPBEVARES TØRT OG KØLIGT



vrjwaren  
Ten minste houdbaar  
tot zie zijkant  
Protéger de la chaleur  
et de l'humidité  
A consommer de préférence avant le  
voir sur le côté

vrjwaren  
Ten minste houdbaar  
tot zie zijkant  
Protéger de la chaleur  
et de l'humidité  
A consommer de préférence avant le  
voir sur le côté

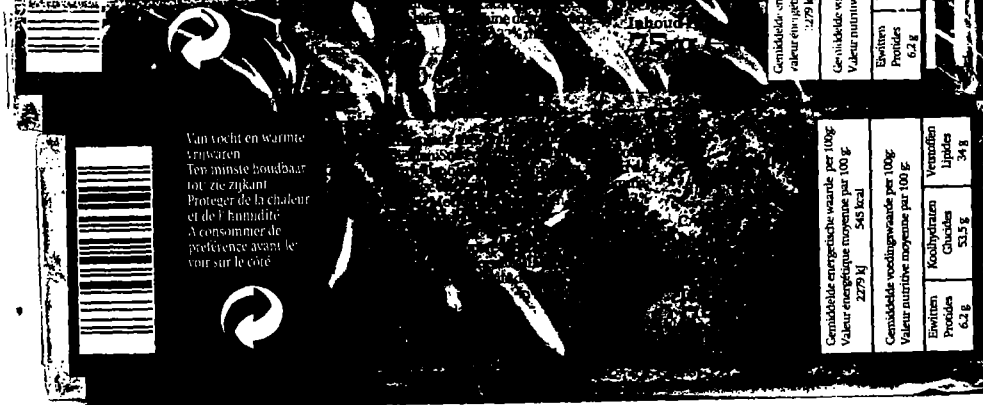


Van vocht en warmte  
vrjwaren  
Ten minste houdbaar  
tot zie zijkant  
Protéger de la chaleur  
et de l'humidité  
A consommer de préférence avant le  
voir sur le côté



Cemakdelde en valeur énergétique		279 k
Cemakdelde vo valeur nutritive		
Eiwitten Protides	62 g	

Cemakdelde energieke waarde per 100g Valeur énergétique moyenne par 100 g		279 kJ	543 kcal
Cemakdelde voedingswaarde per 100g Valeur nutritive moyenne par 100 g			
Eiwitten Protides	62 g		
Koolhydraten Glucides	51,5 g		
Vetstoffen Lipides	34 g		



Det viste glas honning mangler en advarselsmærkning:

"Sundhedsstyrelsen fraråder at give børn under et år honning".

Dette krav fremgår af "Bekendtgørelse om honning".

BEK nr. 836 af 09/10/2003 (Gældende)

Indeholder 13 paragraffer samt to bilag.

I relation til viste produkt fremhæves følgende:

**§ 12.** Detailpakninger af honning skal have en advarselsmærkning, hvor det klart fremgår, at produktet ikke bør gives til børn under 1 år.

Samme tekst er direkte nævnt som eksempel på advarselsmærkning i "Vejledning om mærkning af fødevarer af 1. maj 2004", under § 42.

**Begrundelsen for mærkningen er, at honning kan indeholde en bakteriespore, der kan være infektionskilde til sygdom (spædbørnsbotulisme) hos spædbørn, hvis de modtager bakteriesporerne.**

### Et nyt eksempel.

En importør modtager et parti honning som har en forkert farve og måske også en lidt forkert smag. Denne honning kan importøren nu normalt kun sælge til industribrug, dvs. bagerier, og nu kaldes denne honning for "Bagerihonning", jævnfør bekendtgørelsen.

Dette medfører at salgsprisen falder, og derfor tænker importøren kreativt. Der tilsættes nu jordbærsaft til honningen, og så sælges det nye produkt som Smørepålæg med jordbærsmag".

Den eneste forskel på den oprindelige honning og det nye produkt er lidt jordbærsaft, men nu skal varen ikke mærkes med "Sundhedsstyrelsen fraråder at give børn under 1 år honning".

Det nye produkt er lige så farligt for små børn som almindelig honning, men det nye produkt skal **ikke** have en advarselsmærkning, og dette er 200 % sikkert ifølge svar fra Fødevarerstyrelsens 6. kontor, se nedenfor.

I forbindelse med foretræde for fødevarerudvalget har jeg sendt to spørgsmål fødevarermyndighederne. I mine spørgsmål står der direkte, at svaret skal bruges i fødevarerudvalget, og Fødevareregion Ringsted skriver desuden i følgebrevet til 6. kontor:

"Vedhæftede brev er en henvendelse fra en person, der har stor indsigt i fortolkning af diverse regler. Dette betyder, at den tilbagemelding vi kommer med, skal være 200% sikker og klokkeklar, da svaret ellers ubetinget vil blive fulgt op af dybdeborende spørgsmål."

Kravet om advarselsmærkning står i BEK nr. 836 af 09/10/2003, § 12, men det nye produkt er blandet med lidt jordbærsaft og er derfor ikke omfattet af bekendtgørelsen, jævnfør § 1 i denne.

Juridisk set er svaret fra 6. kontor korrekt, men danske jurister har svært ved at tolke en lov dynamisk. Personligt mener jeg, at det nye produkt også skal have advarselsmærkning, og jeg havde heller ikke ventet det svar, da jeg ubevist havde tolket reglerne dynamisk. Jeg havde faktisk tænkt på en marmelade, med da jeg kun har 15 minutter til udvalgmødet, så er marmeladen udgået.

Fødevarerudvalgets medlemmer bør tænke på, at der er en gruppe firmaer, som vil gøre alt for at deres produkter skal virke "sunde", og derfor er villige til at undlade oplysninger i deres varedeklarerationer. Jeg har fundet to "internationale" produkter hvor varedeklarationen ikke passer med, hvad jeg kan finde et andet sted. Det ene produkt bruger bl.a. E-numre, men et oplyst E-nummer er forkert (navn ikke oplyst), – er en sådan fejl bare en "beklagelig trykfejl" eller skal det koste en bøde ???

Dette bringes os videre til mit forslag om kontrol af varedeklarerationer.