

Indholdsfortegnelse

Program	5
Præsentation af oplægsholdere	
Thomas Boysen Anker	7
Jens Hartig Danielsen	7
Klaus G. Grunert	7
Ida Husby	7
Ole Linnet Juul	7
Morten Strunge Meyer	8
Flemming Sundø	8
Inge Tetens	8
Susanne Tøttenborg	8
Camilla Udsen	9
Oplæg 1: Gennemgang af relevante ernærings-mærker	
Af Inge Tetens, forskningschef ved DTU Fødevareinstituttet	10
TEMABLOK 1: GDA-MÆRKET	
Oplæg 2: Fordele og ulemper ved GDA-mærket	
Af Heddie Mejborn, Agronom PhD, DTU Fødevareinstituttet	17
Oplæg 3: Forbrugernes forståelse og anvendelse af GDA	
Af Klaus G. Grunert, Handelshøjskolen Århus Universitet	23
Oplæg 4: Danske muligheder for at påvirke Udformningen af GDA i EU's kommende fødevarerforordning	
Af Jens Hartig Danielsen, Professor, Århus Universitet	27
TEMABLOK 2: ALTERNATIVER TIL GDA	
Oplæg 5: Fordele og ulemper ved alternative mærkningsordninger til GDA	
Af Heddie Mejborn, Agronom, Phd, DTU Fødevareinstituttet	31
Oplæg 6: Hvordan forstår og bruger forbruger mærkningsordninger?	
Af Thomas Boysen Anker, Institut for Medier, Erkendelse og Formidling, Københavns Universitet	37
Oplæg 7: Inspirerende eksempler på mærkningsordninger fra udlandet	
Af Morten Strunge Meyer, Kræftens Bekæmpelse	42
TEMABLOK 3: INTERESSETERNES HOLDNINGER	
Oplæg 8: Forbrugerrådet	
Ved Camilla Udsen	48

Oplæg 9: DI Fødevarer Ved Ole Linnet Juul, Branchedirektør	55
Oplæg 10: StopGDA Ved Susanne Tøttenborg, Kræftens Bekæmpelse	62
Oplæg 11: FDB og COOP Ved Ida Husby, Sundhedschef	67
Oplæg 12: Kellogg's Ved Flemming Sundø, Adm. Direktør	70

Program

Ordstyrer: Formanden for Fødevareudvalget, Jørn Dohrmann (DF)

13.00 Velkomst

Formanden for Fødevareudvalget, Jørn Dohrmann (DF)

13.10 Introduktion til fødevaremærker

En introduktion til en række aktuelle fødevaremærker: blandt andet GDA, 100 grams mærket, Trafiklysmærket, Nøglehulsmærket og Spis Mest mærket.

- **Inge Tetens, Forskningschef, DTU Fødevareinstituttet**
Beskrivende gennemgang af relevante fødevaremærker

13.25 TEMABLOK 1: Fordele og ulemper ved GDA mærket

GDA mærket er det i øjeblikket mest omdiskuterede fødevaremærke, og GDA mærket indgår i EU's arbejde med et kommende fødevaredirektiv. Hvad er fordele og ulemper ved GDA mærket? Hvordan er forbrugernes opfattelse af GDA mærket? Hvad er Danmarks muligheder for at påvirke udformningen af GDA i EU's kommende fødevaredirektiv?

- **Heddie Mejborn, Agronom Phd, DTU Fødevareinstituttet**
Fordele og ulemper ved GDA mærket
- **Klaus G. Grunert, Professor, Handelshøjskolen Århus Universitet**
Forbrugernes forståelse og anvendelse af GDA
- **Professor Jens Hartig Danielsen, Århus Universitet**
Danske muligheder for at påvirke udformningen af GDA i EU's kommende fødevareforordning

14.10 Kaffepause

14.25 **TEMABLOK 2: Fordele og ulemper ved alternative mærkningsordninger til GDA**

Der er en række mærkningsordninger der kunne fungere som alternativer til GDA. Hvad er fordele og ulemper ved de kendte alternative mærkningsordninger? Hvordan forstår og bruger forbrugerne mærkningsordninger generelt? Er der nogle inspirerende eksempler på brug af mærkningsordninger fra udlandet?

- **Heddie Mejborn, Agronom Phd, DTU**
Fødevarainstituttet
Fordele og ulemper ved GDA mærket
- **Thomas Boysen Anker, Københavns Universitet**
Hvordan forstår og bruger forbrugerne mærkningsordninger?
- **Morten Strunge Meyer, Kræftens Bekæmpelse**
Inspirerende eksempler på mærkningsordninger fra udlandet

15.10 **TEMABLOK 3: Interessenternes holdninger**

En række interessenter har en stærk holdning til mærkningsordninger. Hvad mener interessenterne om mærkningsordninger. Hvilke(n) en bedst og hvorfor? Hvilke(n) bør ikke anvendes og hvorfor? Hvilke anbefalinger vil interessenterne give til politikerne i relation til fødevareremærker?

- **Forbrugerrådet, Camilla Udsen**
- **DI Fødevarer, Branchedirektør Ole Linnet Juul**
- **StopGDA, Susanne Tøttenborg, Kræftens bekæmpelse**
- **FDB og Coop, Sundhedschef Ida Husby,**
- **Kellogg's, Adm. Direktør Flemming Sundø**

15.50 **Politikernes holdninger på baggrund af høringen**

1 minut til hvert parti

16.00 **Afslutning**

Formanden for Udvalget for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, Jørn Dohrmann (DF)

Præsentation af oplægsholdere

Thomas Boysen Anker

Thomas Boysen Anker, Institut for Medier, Erkendelse og Formidling, Københavns Universitet, ph.d.-studerende på Københavns Universitet og opholder sig p.t. i Skotland som gæsteforsker ved Institute for Social Marketing, University of Stirling. Hans primære arbejdsfelt er etisk markedsføring i særdeleshed i relation to kommercielle virksomheders branding af sundhed i relation til fødevarer.

Jens Hartig Danielsen

Professor, dr.jur. Ansat ved Aarhus Universitet som professor i EU-ret og folkeret; har skrevet bøger og artikler om EU-retlige, folkeretlige og statsforfatningsretlige emner, bl.a. *Parallelhandel og varernes frie bevægelighed* (disputats), *Suverænitetsafgivelse* (ph.d.-afhandling), samt *EU-landbrugsret* (udkommer september 2009). I 2009 udnævnt til Max Sørensen-professor i International Ret.

Klaus G. Grunert

Klaus G. Grunert er professor i marketing ved Handelshøjskolen, Aarhus Universitet, og grundlægger og centerleder for MAPP-centret. Han har lavet omfattende forskning i forbrugeres kvalitetsopfattelse og fødevarervalg, sunde kostvaner, offentlig accept af bioteknologi og specielt genmodifikation, om hvordan indsigt i forbrugeradfærd påvirker produktudviklingsprocesserne i fødevarerhvervet og kompetenceudvikling i fødevarerbranchen. Som centerleder for MAPP har han gennemført mere end 60 samarbejdsprojekter med fødevarerindustrien, inklusiv flere tvær-europæiske studier. Han er forfatter til 12 bøger, 82 akademiske papers i internationalt anerkendte tidsskrifter og en række andre publikationer. Klaus G. Grunert er tidligere præsident for European Marketing Academy, har en position som deltids professor i fiskerimarketing ved Tromsø universitet i Norge og er professor i European Institute for Advanced Studies in Management.

Ida Husby

Ph.d., sundhedschef i FDB. Ida Husby har siden 1986, hvor hun blev ansat i den daværende Levnedsmiddelstyrelsen arbejdet med at fremme sunde kostvaner. Hun har været projektleder på en række nationale ernæringskampagner f.eks. Let Sovsen, Jensen-kampagnen, stået for at etablere Sundhedsstyrelsens indsats på ernæringsområdet i 90-erne, arbejdet med at fremme kvaliteten af måltider i regi af Måltidets Hus, arbejdet med regulering i Fødevarestyrelsen, designet forebyggelses- og sundhedsfremmeprojekter i Kræftens Bekæmpelse samt været konsulent en række regionale og lokale projekter. I december 2008 forsvarede Ida Husby sin ph.d.-afhandling i folkesundhedsvidenskab ved Københavns Universitet, og nu er hun sundhedschef i FDB.

Ole Linnet Juul

Ole Linnet Juul har siden sin kandidatuddannelse som cand.scient.pol. i 1987 arbejdet inden for politiske interesseorganisationer med hovedfokus på fødevarer. Han har bevæget sig fra jord til bord – fra landbruget til

fødevarer virkninger. Han har nu gennem snart 10 år været direktør for DI Fødevarer – brancheorganisation under DI – og har i samme periode bestridt mange bestyrelses- og udvalgsposter på fødevarer-, forsknings- og erhvervspolitiske områder, såsom Det Rådgivende Fødevareudvalg, Øresund Food Network og Innovationsudvalget.

Heddie Mejborn

Uddannet agronom, lic.agro. (PhD). Arbejder især med ernæringsfaglig rådgivning for Fødevarestyrelsen. Hovedområderne er ernæringsmæssig vurdering af nye fødevarer (novel foods) og funktionelle fødevarer (functional foods). Har medvirket ved udarbejdelse af forslag til videnskabelige dokumentationskrav for brug af sundhedsanprisninger i Danmark. Har udarbejdet de ernæringsprofiler, der ligger til grund for Spismærket, samt rådgivet ved fastlæggelse af krav/ernæringsprofiler for det fælles nordiske Nøglehulsmærke. Har rådgivet om ernæringsprofiler i forbindelse med EU's Forordning for ernærings- og sundhedsanprisninger.

Morten Strunge Meyer

Bromatolog og projektchef i Kræftens Bekæmpelse med ansvar for forebyggelse inden for motion og mad. Morten og hans gruppe arbejder med udviklingsprojekter, forskning og lobbyarbejde for at gøre sunde valg lettere gennem bl.a. samarbejde med fødevareindustrien, detailhandlen, forskere, regeringen, kommuner og andre organisationer. Morten har stået i spidsen for projekter som Firmafrugt, Skolefrugt og Kantine Take Away, og han er medstifter og næstformand i 6 om dagen-kampagnen og Fuldkornskampagnen. Find eksempler på hans foredrag på 6omdagen.dk/foredrag. Ansat i Kræftens Bekæmpelse siden 1991. Gift med professor Anne Meyer og sammen har de tre teenage døtre.

Flemming Sundø

Flemming Sundø er administrerende direktør hos Nordisk Kellogg's. Flemming har en bred international erhvervs erfaring på fødevarerområdet fra Europa, Asien m.fl. En af Flemmings personlige mærkesager er, at sikre, at fødevarer virkninger er med til at tage ansvar og proaktivt engagerer sig i tiltag, som kan bidrage til at forebygge fedme/livsstilssygdomme.

Inge Tetens

Forskningschef ved DTU Fødevareinstituttet, Afdelingen for Ernæring. Inge Tetens har forskningsmæssigt og undervisningsmæssigt bred erfaring indenfor både basale og anvendte ernæringsområder. Som forskningschef har hun ansvaret for afdelingens indsatsområder, der omhandler monitorering og forskning indenfor danskernes kostvaner, de nationale fødevaretabeller og kostrelaterede interventioner. Fødevareinstituttet leverer forskningsbaseret rådgivning til Fødevarestyrelsen.

Inge Tetens er medlem af Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies, EFSA (European Food Safety Authority) samt to ekspertgrupper "Claims" og "Population Reference Intakes". Hun er medlem af ekspertgruppen om Dietary Intake Patterns under ILSI (International Life Science Institute) og en række andre internationale og nationale ekspertgrupper. I perioden 2001-2008 var hun formand for Selskabet for Ernæringsforskning.

Susanne Tøttenborg

Seniorrådgiver, sundhed og overvægt i Kræftens Bekæmpelse. Cand. comm. i journalistik og forvaltning. Arbejder inden for forebyggelse og sundhedsfremme med henblik på at få gennemført strukturelle forandringer, som gør det lettere for danskerne at leve et godt og sundt liv. Arbejder bl.a. med

fødevareremærkning, gratis skolefrugt og markedsføring over for børn samt deltager i Fuldkornspartnerskabet.

Har tidligere været projektchef for det nye skolemadskoncept i Københavns Kommune, leder af 6 om dagen-kampagnen og arbejdet som journalist. Har desuden en - snart fjern - fortid inden for international fødevarerhandel og dansk detailhandel.

Camilla Udsen

Fødevarepolitisk medarbejder i Forbrugerrådet siden 2001. Uddannet levnedsmiddelkandidat (cand.techn.al.) 1998 og ph.d. i molekylær mikrobiologi i 2001. Arbejdsområder i Forbrugerrådet er: dansk og EU-fødevarepolitik, lobby, mærkning, ernæring, forebyggelse, fødevarekvalitet, økologi. Sidder i en række udvalg mv. som repræsentant for forbrugerne, herunder Det Rådgivende Fødevareudvalg under Fødevareministeriet og Food Headline Team i den europæiske forbrugerorganisation BEUC. Camilla har både i Danmark og på EU-plan arbejdet meget med ernæringsmærker og ernæringsmærkning, som begge har været højt prioriterede emner i Forbrugerrådet de sidste mange år, bl.a. var Camilla aktiv i følgegruppen under udviklingen af det danske Spismærke.

Oplæg 1: Gennemgang af relevante ernærings-mærker

Af Inge Tetens, forskningschef ved DTU Fødevareinstituttet

Ernæringsmærkning defineres her som alle typer af ernæringsrelaterede mærkninger med undtagelse af de mærkningsordninger, der benyttes ved ernærings- og sundhedsanprisninger. Det overordnede formål med ernæringsmærkning er at give information og/eller vejledning til forbrugerne som grundlag for at træffe det sunde valg af fødevarer i indkøbssituationen.

Næringsindholdet i den sædvanlige kost er en af de væsentlige afgørende faktorer for forbrugernes sundhedstilstand. Næringsstofindholdet i en "sund og balanceret kost" fastlægges på et videnskabeligt grundlag og udtrykkes som næringsstofanbefalinger. De nordiske lande (DK, FI, IS, NO, SE) udgiver fælles næringsstofanbefalinger (Nordic Nutrition Recommendations) – den seneste i 2004.

Næringsstofanbefalinger kan dog være vanskelige for forbrugerne at forstå og bruge i hverdagen, fordi næringsstoffer indtages som fødevarer. Næringsstofanbefalinger "oversættes" derfor til kostråd, som er et sæt retningslinier for, hvordan en sund kost i gennemsnit kan. De 8 danske kostråd fra 2005 er i overensstemmelse med de nordiske næringsstofanbefalinger.

En dagskost er typisk sammensat af forskellige fødevarer, og set fra en ernæringsmæssig vinkel er det ikke nødvendigt, at hver enkelt fødevarer, man spiser, opfylder næringsstofanbefalingerne. Enkelte fødevarer påvirker næringsværdien af den samlede kost – afhængig af, hvor ofte og i hvor store mængder, denne fødevarer indtages. Udarbejdelse af ernæringsmærkningsordninger bør derfor baseres på grundigt kendskab til de kostvaner, som forbrugerne har. Ved udarbejdelsen af ernæringsmærkningsordninger lægges der særlig vægt på mærkning af de fødevarer, der kan påvirke næringsstofsammensætningen af hele kosten negativt (EFSA, 2008).

Der findes en række forskellige ernæringsmærkninger i Europa og resten af verden. Ved udviklingen og udarbejdelse af alle ernæringsmærkninger skal tages en række valg om en række aspekter. Nogle af disse aspekter kræver en ernæringsfaglig vurdering, mens andre er mere pragmatisk og politisk begrundede vurderinger. Udvalgte aspekter, som indgår i de fleste ernæringsmærkninger, er:

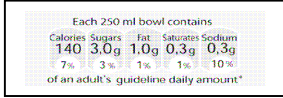



Næringsstoffer. Næringsstofferne kan overordnet deles op i de næringsstoffer, som forbrugerne generelt får for meget af og derfor bør begrænse i den daglige kost (fedt, mættet fedt, trans fedt, salt, tilsat sukker, kolesterol, energi) og de næringsstoffer, som forbrugerne eller grupper deraf generelt får for lidt af og derfor bør øges i den daglige kost (kostfibre, umættede fedtsyrer, vit D, folat, kalcium, jern)

Fødevarer. Alle fødevarer (med/uden drikkevarer) over en kam kan indgå i mærkningsordningerne eller fødevarer kan opdeles i fødevarergrupper

Reference-værdier. Indhold af næringsstoffer kan opgives pr 100g/ml eller 100 kcal/KJ eller pr en portion

Vejledning af forbrugerne (hvor relevant). Disse kan udtrykkes i form af farvekoder eller som et pointsystem, hvortil der er knyttet forudfastlagte grænseværdier.

De eksisterende ernæringsmærkninger kan overordnet opdeles i 2 hovedgrupper efter deres formål: at give information og/eller vejledning til forbrugerne. Desuden kan de opdeles efter, hvorvidt informationen og/eller vejledningen er neutral, positiv/negativ eller udtrykkes som det bedste valg af fødevarer i en gruppe. Denne opdeling kan illustreres som vist nedenfor, hvor eksempler på forskellige mærkningsordninger er anført.

	Information	Vejledning
Neutral	<p>Næringsdeklarationer</p> 	
Positiv/negativ		 
Bedste valg		

I det efterfølgende introduceres udvalgte eksisterende ernæringsmærkningsordninger.

Ernæringsmærke: Næringsdeklarationer

En næringsdeklaration er enhver faktuel oplysning på emballagen, som vedrører en fødevarers indhold af energi og næringsstoffer. En næringsdeklaration er anført i skematisk form og kan anvendes på alle typer af fødevarer, inklusive drikkevarer. I næringsdeklarationer angives energi og næringsstofindhold af udvalgte næringsstoffer pr 100 gram eller pr 100 ml af varen. Angivelse af næringsindhold pr portion kan evt. gives som supplerende oplysning. Det er dog en forudsætning, at en portion i sådanne tilfælde defineres.

Der findes to typer af næringsdeklarationer: 1) den korte version, der indeholder oplysninger i en fastlagt rækkefølge om indhold af: energi, protein, kulhydrat og fedt; og 2) den lange version, der indeholder en mere detaljeret information i fastlagt rækkefølge: energi, protein, kulhydrat/heraf sukkerarter, fedt/heraf mættede fedtsyrer, kostfibre og natrium. Det er desuden muligt at deklarere indholdet af stivelse, umættet fedt, vitaminer og mineraler m.m.

Anvendelsen af næringsdeklaration på fødevarer er fuldt harmoniseret i EU. Selvom næringsdeklarationer som udgangspunkt i dag er frivillig, stilles der

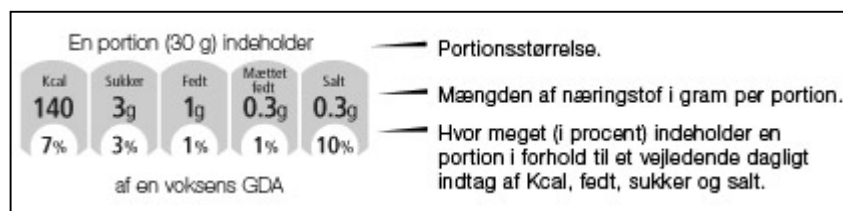
i EU-lovgivningen krav om indhold og udformning. Hvis et produkt ernærings- eller sundhedsanpriser, er næringsdeklarationen obligatorisk. Kommissionen har i januar 2008 fremsat et forslag om revision og sammenskrivning af den eksisterende EU-lovgivning om mærkning af fødevarer og næringsdeklaration. Næringsdeklarationer skal i henhold til forslaget gøres obligatorisk. Det vil betyde, at den nuværende korte næringsdeklaration udvides til at omfatte mættet fedt, sukker og salt, mens protein vil udgå. Med forslaget bliver det tilladt at supplere næringsdeklarationen med indholdet af næringsstofferne transfedt, umættet fedt, flerumættet fedt, polyoler, stivelse, kostfibre, proteiner samt vitaminer og mineraler, såfremt de indgår i en betydelig mængde i fødevaren.

Der lægges i forslaget op til, at de 6 obligatoriske næringsstofoplysninger (energi, fedt, mættet fedt, kulhydrat, sukker og salt) skal være anført på forsiden af fødevarernes pakning. De næringsstoffer, der frivilligt kan næringsdeklareres, kan anføres separat et andet sted på pakken. Kommissionen foreslår, at næringsdeklarationen som udgangspunkt anføres pr. 100 g/ml og at den kan suppleres med oplysninger om indholdet pr. portion, såfremt det klart fremgår, hvor mange portioner produktet indeholder.

Med forslaget indføres et nyt koncept for angivelse af næringsstofindhold, idet varens indhold (pr. 100 g/ml eller pr. portion) af energi og visse næringsstoffer skal angives i forhold til et fastsat referenceindtag, der henviser til et vejledende dagligt indtag. Denne del af forslaget minder om GDA-mærkningen (se nedenfor).

Det skal i henhold til forslaget være tilladt nationalt at udforme frivillige ordninger om næringsdeklarationens udtryksform og præsentationsmåde.

Ernæringsmærke: GDA



GDA ernæringsmærket blev lanceret i 2007 af Den Europæiske Fødevareindustri (CIAA). GDA er en forkortelse af Guideline Daily Amount (vejledende dagligt indtag). Mærkningen er en standardiseret præsentation af fødevarers indhold af energi (i kcal) og visse næringsstoffer i gram (sukker, fedt, mættet fedt og salt) i forhold til en referenceværdi, som er et passende dagligt indtag for en referenceperson. Reference personen er en voksen kvinde med et moderat fysisk aktivitetsniveau. GDA værdien angives i en portion af den enkelte fødevarer. Portionsstørrelserne er ikke fastlagt af nogen myndighed. CIAA har fastlagt ensartede portionsstørrelser i hele Europa inden for forskellige fødevarergrupper.

GDA for energi anføres altid på forsiden af pakningen. Desuden er det op til fødevarereproducenten at bestemme, om GDA for sukker, fedt, mættet fedt og salt

ligeledes skal anføres på forsiden, eller blot på bagsiden. For nogle fødevarer (fx morgenmadscerealier og brød) kan ligeledes anføres GDA for kostfibre. CIAA's mærkningsmodel støttes af 13 globale fødevarerivirksomheder, som gradvist er gået i gang med at implementere mærkningen globalt.

Ernæringsmærke: Trafiklys mærket

PER 100g	PER PACK
MED Fat	21.1g
HIGH Saturates	11.8g
MED Salt	2.8g
LOW Sugars	9.9g

Det britiske Food Standards Agency (FSA) har udviklet retningslinier til fødevarerindustrien og detailhandlen vedrørende en enkel ernæringsmærkning på forsiden af forskellige fødevarerprodukter. Der er som sådan ikke tale om én type ernæringsmærkning, idet producenter og detailkæder kan benytte forskellige frafiske udformninger. Fælles for denne ernæringsmærkning er dog, at der gives oplysning på forsiden af produkterne om indholdet af næringsstofferne: fedt, mættet fedt, sukker og salt, idet der samtidig ud for hvert næringsstof, enten ved tekst og/eller farvelægning, angives, om indholdet er højt, moderat eller lavt. De kriterier, der benyttes for at angive om indholdet er højt, moderat eller lavt, er fastlagt af FSA. Trafiklysfarvekoder: rød/gul/grøn benyttes til at oplyse om, hvorvidt indholdet er højt, medium eller lavt. Det er muligt at give ekstra information – dels oplysninger om indhold af energi (i kalorier) per portion, og dels om næringsstofindholdet per portion i forhold til GDA. Grænserne for grøn farve er identiske med grænserne for "lavt indhold" i EU Forordningen om ernærings- og sundhedsanprisninger. Grænserne mellem gul og rød er derimod baseret på eksisterende råd fra forskellige britiske videnskabelige komiteer COMA (Committee on Medical Aspects of Food Policy) og SACN (Scientific Advisory Committee on Nutrition).

Energiindhold, som er frivilligt at angive i trafiklysmærkningsordningen, skal ikke farvekodes – men kan angives per serving. Hvis producenten vælger at benytte farvekode for energiindhold, anbefaler FSA, at den grønne farve afspejler kriterierne for "lav energi" i EU Forordningen om ernærings- og sundhedsanprisninger.

Næringsstofindholdet (i gram) angives per portion af fødevarer, mens farvekoden, der benyttes, bestemmes af næringsindholdet per 100 g af varen. Enhver fødevarer, som bidrager mere end 30% af en voksens daglige maximum-indtag for fedt, mættet fedt og sukker og mere end 40% for salt bliver mærket rødt, uanset om indholdet per 100 g ellers ville kvalificere til grøn eller gul.

I trafiklysordningen er tilstræbt, at der kan skelnes mellem højt indhold af naturligt og tilsat sukker. Det sker ved, at farvekodningen i nogen grad skelner mellem naturligt forekommende og tilsat sukker, mens den værdi, der anføres for sukkerindhold per portion, er indholdet af totalsukker.

I trafiklysordningen er der ikke fastsat officielle portionsstørrelser, men i de tekniske guidelines fra FSA beskrives, at der skal refereres til en portion, sådan som den sælges eller som den spises. Der bruges udtrykket "portion" (ikke "serving") eller "pack".

Ernæringsmærke: Spis mest mærket

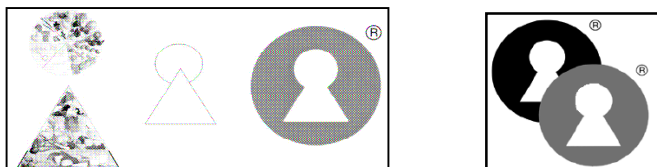


Det danske Spis-mærke blev lanceret i foråret 2007 som en frivillig ernæringsmærkning, hvor fødevarer kan påføres 3 forskellige mærker: Spis-mest, Spis-mindre og Spis-mindst. Fødevarens indhold af fedt, mættet fedt, sukker, salt, samt hvor relevant kostfibre, afgør, hvilket af de tre mærker, fødevareren kan påføres. Indholdet af næringsstoffer angives pr 100 gram /100 ml. Spis-mærket giver mulighed for at fremhæve både de mest og de mindst ernæringsrigtige fødevarer indenfor fødevarergrupperne.

Ordningen minder i sin opbygning en del om det svenske nøglehulsmærke. Muligheden for at benytte Spis-mærket sker således med afsæt i kriterier, der er fastlagt indenfor en række definerede fødevarergrupper. Den væsentligste forskel mellem Spis-mærket og nøglehulsmærket (se nedenfor) er, at der i Spis-mærkningsordningen også er mulighed for at benytte mærkerne "Spis-mindre" og "Spis-mindst". Der er i denne ordning dermed lagt op til, at alle fødevarer kan indgå i mærkningsordningen, inklusiv de fødevarer, der kan indgå i mindre mængde i en sund kost.

Spis-mærket eksisterer i realiteten stadig men bliver ikke benyttet. Der arbejdes nu for, at ordningen erstattes af et nyt fælles nordisk ernæringsmærke, som vil svare til det nuværende svenske nøglehulsmærke i en moderniseret udgave.

Ernæringsmærke: Nøglehullet



Nøglehulsmærket blev udviklet af Stiftelsen Svensk Näringsforskning i samarbejde med den svenske fødevarerindustri, og har siden 1989 været administreret af Livsmedelsverket som et registreret varemærke. Nøglehulsmærket er en frivillig ordning.

Nøglehulsmærket er et grafisk symbol, der som udgangspunkt anvendes på magre og fiberrige fødevarer i udvalgte fødevarergrupper. Udgangspunktet for anvendelse af nøglehulsmærket er, at det kun er fødevarer, der er i overensstemmelse med de Nordiske Næringsstof Anbefalinger (NNA) og de svenske kostråd, der kan bære mærket. Nøglehulsmærket fokuserede oprindeligt på at fremhæve de fødevarer, som havde et lavt indhold af fedt eller, hvor det var relevant, et højt indhold af kostfibre. Mærket kunne benyttes på normale basis-fødevarer og på produkter som kager, is og lignende. Siden 2003 har det været muligt at mærke restaurationsmåltider med et KeyMeal logo.

Et revideret regelsæt for nøglehulsmærket trådte i kraft i 2005. Revisionen betyder, at nøglehulsmærket i dag alene kan anvendes på fødevarer, der

anbefales i den daglige kost, jvf. de officielle svenske kostråd. Ordningen opererer med 26 produktgrupper og særskilte kriterier for anvendelsen af mærket indenfor hver af disse produktgrupper. De næringsstoffer, der sættes kriterier for afhænger af produktgruppe, men omhandler: fedt, mættet fedt, transfedt, sukker, natrium (salt) og kostfibre. Næringsstofferne angives pr 100 g/100 ml. For kostfibre gælder, at indholdet kan angives pr 100 kJ. Livsmedelsverket har ikke fastsat regler for anmeldelse eller kontrol af brugen af mærket.

Siden sommeren 2007 har Sverige, Danmark og Norge ført forhandlinger om etableringen af et fælles nordisk ernæringsmærke. Den fælles nordiske mærkningsordning bygges op som den nuværende svenske ordning. Der bliver dog foretaget justeringer i produktgrupper og kriterier for disse for at tage hensyn til kostmønstrene i Norge og Danmark, og for at tage hensyn til den seneste udvikling i produkter på markedet og i vidensgrundlaget. Når den fælles ordning etableres, vil den have det nuværende svenske nøglehulsmærke som fælles symbol.

Andre ernæringsmærkninger



Den finske hjertemærke er et vejledende symbolmærke, der bygger på kriterier for indhold af fedt, natrium, kolesterol, kostfibre og sukker i konkrete produktgrupper. Mærket er privat forankret.



"Pick the tick" er et symbolmærke fra Australien/New Zealand bygger på konkrete produktgrupper og dækker alle fødevarer, inkl. de, der ikke anbefales i den daglige kost. Kriterier for mærket omfatter indhold af mættet fedt, transfedt, natrium, kostfibre, indhold af frugt og grønt og energiindhold. Mærket er privat forankret.



"Choices" er et symbolmærke, som benyttes på produktgrupper og dækker alle fødevarer. Kriterier for mærket omfatter indhold af mættet fedt, transfedt, natrium, sukker og kostfibre. Mærket er etableret af fødevarermyndigheder.



"S-mærket" er et symbolmærke, som kunne benyttes på fødevarer, som udgjorde det bedste valg indenfor en række definerede og udvalgte produktgrupper. Kriterier for tildeling af mærket var indhold af fedt og i en vis udstrækning af sukker. Mærket blev lanceret i 1996 som et samarbejde mellem den daværende Levnedsmiddelkontrol i Kbh, Sund By projektet, FDB og det daværende Ernæringsråd. Ordningen blev udfaset i 2004.

15

Afsluttende bemærkninger

De mange forskellige ernæringsmærkningsordninger har mange ligheder men også forskelle. Et af de centrale ernæringsfaglige aspekter, som indgår i alle ernæringsmærkninger, er valg af antal og type af næringsstoffer. Her bygger de fleste mærkningsordninger på næringsstoffer, som bør begrænses i den daglige kost (fedt, mættet fedt, transfedt, salt, tilsat sukker, kolesterol og energi). De eksisterende ordninger varierer mht valg af mærkning på alle fødevarer eller kun på enkelte fødevarergrupper. De fleste af de eksisterende ordninger er frivillige ordninger.

Fælles for alle de kendte mærkningsordninger er, at vi i dag har meget lidt dokumentation for, om ordningerne virker efter hensigten, nemlig at give information og/eller vejledning til forbrugerne. Forbrugerforståelse, som vi i dag har meget lidt viden om, er derfor et helt centralt emne indenfor alle

ernæringsmærkningsordninger. Et andet centralt emne er, hvorvidt mærkningsordningerne resulterer i ændring af forbrugernes adfærd omkring fødevarer. For at kunne vurdere de ernærings effekter af mærkningsordninger er det derfor nødvendigt med undersøgelser af forbrugernes kostadfærd.

Et krav til alle ernæringsmærkninger er, at de skal være troværdige. Alle ernæringsmærkningsordninger bygger på talværdier for næringsstofindhold i de enkelte fødevarer. Disse talværdier er som oftest beregnede værdier og derfor baseret på tilgængelige værdier for lignende fødevarer i fødevaredata-baser. Det er væsentligt, at man uafhængig af mærkningsordning har både troværdige og opdaterede værdier for næringsstofindhold i fødevarer.

Referencer

Astrup A, Andersen NL, Stender S, Trolle E. Kostrådene 2005. Publ. Nr 36. Ernæringsrådet og Danmarks Fødevareforskning, Søborg.

EFSA. (2008). The setting of nutrient profiles for foods bearing nutrition and health claims pursuant to article 4 of the Regulation (EC) No 1924/2006.

KOM (2008) 40 af 30. januar 2008 - forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om fødevareinformation.

Nordic Nutrition Recommendations 2004. Integrating nutrition and physical activity. NORD 2004:13. Nordic Council of Ministers. Copenhagen.

TEMABLOK 1: GDA-MÆRKET

Oplæg 2: Fordele og ulemper ved GDA-mærket

Af Heddie Mejborn, Agronom PhD, DTU Fødevareinstituttet

GDA er en forkortelse af Guideline Daily Amount (vejledende dagligt indtag). GDA-mærkningen er udarbejdet af Den Europæiske Fødevareindustri (CIAA). Det er frivilligt at anvende mærkningen.

Mærkningen viser – i **grafisk** fremstilling - en fødevarers indhold af energi og visse næringsstoffer i forhold til en referenceværdi (et ”passende dagligt indtag”) for en referenceperson. Referenceværdien er bestemt af fødevareindustrien, men baseret på de fælles-europæiske retningslinier for fødevare- og næringsstofindtag, Eurodiet¹. Som referenceperson er valgt en kvinde over 18 år med et moderat aktivitetsniveau.

GDA for energi anføres altid på forsiden af pakningen. Desuden er det op til fødevareproducenten at bestemme, om GDA for næringsstoffer ligeledes skal anføres på forsiden, eller blot på bagsiden. Mærkningen kan bruges på alle fødevarer.

GDA-værdierne bygger på europæiske retningslinier for indtag af fødevarer og næringsstoffer (Eurodiet¹). Det er ikke en individuel kostvejledning, men retningslinier baseret på gennemsnit for befolkningen.

Fordele ved GDA

Mærkningen oplyser om energi og de næringsstoffer, der især anses for problematiske i forhold til menneskers sundhed (fedt, mættet fedt, sukker og salt - og fibre for visse fødevarer).

Mærkningen oplyser om indhold af energi og næringsstoffer i den mængde af fødevarer, det er passende at spise (1 **portion**; fastsat af fødevareindustrien). Samtidig oplyser mærket om fødevarers indhold af energi og næringsstoffer i forhold til retningslinier for, hvad en dagskost for en **referenceperson** bør indeholde. Det gøres på en overskuelig måde.

Under forudsætning af at der anvendes realistiske og ensartede **portionsstørrelser** (se nedenfor) vil GDA-mærkningen give et realistisk billede af, hvor meget den pågældende fødevare bidrager til den samlede dagskost for en person med samme behov som referencepersonen. Den traditionelle næringsdeklaration oplyser om næringsstofindhold per 100 g af fødevarer, men da man ikke nødvendigvis spiser nøjagtig 100 g, kan GDA-mærkningen være en hjælp for forbrugerne til at foretage en mere konkret vurdering af fødevarer. Det kræver dog, at forbrugerne informeres om og lærer at anvende portionsbegrebet.

Hvis der anvendes realistiske og ensartede **portionsstørrelser**, giver GDA-mærkningen mulighed for at **sammenligne** fødevarer, især inden for samme fødevarergruppe. Hvis portionsstørrelserne ikke er sammenlignelige, er der behov for at anføre en næringsdeklaration, der refererer til indhold per 100 g.

Ulemper ved GDA

En voksen kvinde med et moderat aktivitetsniveau er valgt som **referenceperson**, fordi kvinders energi- og næringsstofbehov populært sagt ligger mellem mænd og børn. Som udgangspunkt har mænd et lidt højere behov og børn et lidt lavere, men reelt er behovet for den enkelte person blandt andet afhængig af køn, alder og aktivitetsniveau. De anførte værdier (% af GDA) kan derfor potentielt være vildledende. Lige under GDA-mærkningen står der "af en voksen GDA" (det er ikke nævnt, at der refereres til en kvinde), og undertiden er der en henvisning til en tekst, der forklarer, at "behovet for den enkelte kan variere afhængig af køn, alder, fysisk aktivitetsniveau og andre faktorer". Men der er ingen forklaring til forældre om, at deres børn som udgangspunkt har et lavere energibehov end kvinder. Det kan give anledning til, at fødevarens energi- og næringsstofindhold fejlvurderes i forhold til barnets faktiske behov, hvilket kan føre til overspisning, og deraf følgende overvægt. Tilsvarende vil referenceværdien være forkert i forhold til mange mænd, eller til personer der er fysisk aktive og derfor har et øget energi- og næringsstofbehov.

GDA-mærkningen **refererer** til en kvinde med et energiindtag på 2000 kcal/d (8,4 MJ/d). I de Nordiske Næringsstof Anbefalinger (NNR)², som vi normalt refererer til i Danmark, angives referenceværdier for kvinder på mellem 1700 kcal og 2550 kcal per dag alt efter alder og fysisk aktivitetsniveau. For mænd er de tilsvarende værdier mellem 2000 kcal og 3300 kcal per dag. En referenceværdi på 2000 kcal/d vil altså ikke være korrekt for en stor del af befolkningen. Problemet er størst for mindre børn og for voksne med en aktiv livsstil. Det er uheldigt, hvis GDA-mærkningen fører til øget energiindtag, som igen kan være med til at fremme fedmeepidemien. Det er ikke nødvendigvis indlysende for forældre, hvad deres børns behov er. Nogle forældre kan måske tro, at børn skal have mere energi end voksne, fordi de skal vokse. Det løser ikke problemet - men kan tvært imod være forvirrende - at skifte referenceperson på forskellige produkter, så der fx anvendes referenceværdier for børn på fødevarer, som typisk spises af børn.

GDA kan fejlagtigt fremstå som et mål, det vil sige en anbefaling, man skal leve op til. GDA er imidlertid ikke anbefalinger, men retningslinier for den *højeste* mængde energi og næringsstoffer, en person bør spise per dag (den *mindste* mængde for kostfibre - hvilket kan være forvirrende). Hvis forbrugerne misforstår budskabet og tror, at de skal spise 100% af energi og næringsstoffer om dagen, kan de reelt komme til at sammensætte deres kost forkert.

En rapport udført for DI Fødevarer³ viser dog, at forbrugerne har forstået, at en GDA-værdi for en voksen person på 70 gram fedt betyder, at en voksen ikke må spise mere end 70 g fedt om dagen. Desværre viser undersøgelser også, at godt halvdelen af deltagerne tror, at GDA angiver indholdet i 100 g af fødevarer, mens kun en fjerdedel ved, at indholdet er opgivet per portion. Det kan skyldes, at danske forbrugere ikke er bekendt med **portionsbegrebet**.

Anvendelse af én **referenceværdi** for grupper i befolkningen er dog ikke nyt i dansk fødevarermærkning. For en række vitaminer og mineraler eksisterer der såkaldte ADT-værdier (Anbefalet Daglig Tilførsel), der er administrative værdier (ikke anbefalinger), som kan anvendes i næringsdeklarationer. ADT-værdierne bruges fx på vitamin-mineraltabletter.

Anvendelse af **portionsstørrelser** kan være en ulempe for forbrugerne. Indledningsvis er det vigtigt at bemærke, at man på engelsk taler om en "serving", hvilket vi vil oversætte til en "portion", men på engelsk opereres også med begrebet "portion", som er det antal "servings", man spiser på en gang. Sidstnævnte kalder vi også en "portion" på dansk. Hvis der refereres til en portionsstørrelse svarende til en "serving" kan forbrugerne således blive vildledt af urealistisk små portionsstørrelser, og de vil derved undervurdere deres indtag af energi og næringsstoffer.

Portionsstørrelserne er ikke fastlagt af nogen myndighed. CIAA arbejder på at fastlægge ensartede portionsstørrelser i hele Europa inden for forskellige fødevaregrupper, og der er lagt op til, at portionsstørrelserne kan justeres løbende. Indtil CIAA har fastlagt fælles portionsstørrelser kan fødevareproducenterne selv vælge portionsstørrelse for deres produkt. Ved fastlæggelse af portionsstørrelser lægges der vægt på, at visse fødevarer (snacks, læskedrikke o.lign.) kun bør indgå i kosten i begrænset mængde. Portionsstørrelserne sættes derfor lavt for ikke at opfordre til overforbrug og skal, ifølge fødevareindustrien, opfattes som en vejledende mængde, der kan indgå i en balanceret kost.

Portionsstørrelsen skal anføres på pakken, lige som det skal oplyses, hvor mange portioner en pakning indeholder i alt. DI Fødevarer anbefaler, at der angives en praktisk vejledning til portionsstørrelsen, fx at 30 g cornflakes er lig med 2 deciliter, så det bliver tydeligt for forbrugerne, hvor meget en portion er, men det er ikke et krav.

Det er imidlertid ikke altid indlysende for forbrugerne, at ordet **portion** kan have forskellige meninger. Hvis forbrugerne ikke er meget bevidste om, hvor meget de spiser (ved fx at veje deres mad), kan de fejlagtigt tro, at de altid spiser, hvad der svarer til den anførte portion. Ydermere kan de portionsstørrelser, CIAA har fastsat, variere *for forskellige, men sammenlignelige fødevarer*. Nogle eksempler: 1 portion chokolade er 25 g. Hvis det drejer sig om praliner, som vejer over 5 g/stk., så er 1 portion = 1 stk.; men er det lakrids, som vejer over 2 g/stk., så er 1 portion = 1 stk. Det vides ikke, hvor mange forbrugere der opfatter en chokoladepastil på 6 g som en portion. Tilsvarende vil portionsstørrelsen for morgenmadscerealier variere fra 30 til 45 g, hvilket gør en sammenligning af forskellige produkter vanskelig.

Desuden kan **portionsstørrelsen** for en given fødevare variere afhængig af pakningens størrelse. Portionsstørrelsen for sodavand er fastsat til 250 mL. En sodavand på 1½ L indeholder således 6 portioner; men en dåse sodavand, der indeholder 330 mL, er også én portion. For yoghurt gælder tilsvarende at enkeltpakninger på henholdsvis 100 g, 125 g eller 180 g alle betragtes som én portion. Det gør det meget vanskeligt at sammenligne den ernæringsmæssige værdi af produkter.

Variationen i **portionsstørrelse**, der anvendes for fx morgenmadscerealier, er imidlertid realistisk og i overensstemmelse med, hvad danske forbrugere faktisk spiser. Fra Den Landsdækkende Undersøgelse af Danskernes Kostvaner og Fysisk Aktivitet⁴ vides, at en portion (som den spises) af sukker/chokolade-holdige morgenmadscerealier vejer mere end en portion almindelige cornflakes. Det skyldes, at det samme volumen af de to typer produkter har forskellig vægt. Man kan således hævde, at en sammenligning af 30 g cornflakes med 40 g All Bran er reel, da det typisk er de mængder, der spises af de to produkter.

For mærkning, der angiver indhold i en portion i procent af GDA, vil valg af **portionsstørrelse** afgøre, hvor høj procenten bliver. Store portioner giver højere procentandel, og der kan derfor manipuleres med procenten ved at mindske portionsstørrelsen og dermed sænkes % af GDA. Produkter, hvor de angivne portionsstørrelser er urealistisk små i forhold til, hvad forbrugerne reelt indtager af produktet ad gangen, vil kunne tage sig ud som værende mere ernæringsmæssigt rigtige, end de reelt er.

Danske forbrugere er ikke vant til at forholde sig til **portionsstørrelser**. Hvis brugen af portionsstørrelser skal kunne anvendes af forbrugerne til at sammensætte en sund kost, kræver det derfor oplysning og uddannelse. Det er desuden vigtigt, at det fremgår tydeligt på pakken, hvor mange gram/mL en portion er, samt hvor mange portioner hele pakken indeholder. På den måde har forbrugerne en mulighed for at forholde sig til den mængde, de spiser. Det løser dog ikke problemet med vanskelighederne ved at sammenligne fødevarer med forskellige portionsstørrelser. Hertil kræves, at fødevarerne også mærkes med en næringsdeklaration, hvor energi og næringsstofindhold angives per 100 g.

Det vil være svært at harmonisere **portionsstørrelser** for alle EU-lande, fordi de kulturelle forskelle mellem landene bl.a. kommer til udtryk i forskellige måltidsformer, og dermed portionsstørrelser af diverse fødevarer. Derfor må man formode, at portionsstørrelser fastsat nationalt vil være mest anvendelige, da det er vigtigt, at portionsstørrelserne afspejler et reelt indtag. Det er tillige vigtigt at være opmærksom på, at portionsstørrelser altid vil være referenceværdier, og de vil dermed aldrig være repræsentative for hele befolkningen.

I GDA-mærkningen anføres indholdet af **sukker** i forhold til en referenceværdi for totalsukker. Der findes ikke officielle anbefalinger for kostens indhold af *totalsukker*, hverken i Eurodiet eller i NNR. NNR har en anbefaling for kostens indhold af *tilsat sukker*. Totalsukker omfatter både naturligt forekommende sukker (fx i frugt og grønt og i mælkeprodukter) og tilsat (raffineret) sukker, og det er ikke altid gennemskueligt for forbrugerne, hvor sukkeret kommer fra.

Ifølge NNR bør en voksen kvinde med et energiindtag på 2000 kcal/d højst indtage 50 g tilsat **sukker** om dagen. Den tilsvarende GDA-værdi er 90 g totalsukker. GDA-værdien for sukker er beregnet på basis af Eurodiet på følgende måde: 28 g fra frugt og grønt, 17 g fra mælkeprodukter og 50 g tilsat sukker; værdien er rundet ned til 90 g.

I GDA-mærkningen kan fødevarer med højt indhold af naturligt **sukker** (frugt og mælkeprodukter) se ufordelagtige ud. Derimod kan fødevarer med lavt indhold af naturligt forekommende sukker, men med tilsat sukker fremstå med en relativ lav % af GDA, så de fremtræder (lige så) sunde. Fødevarer, der udelukkende indeholder tilsat sukker, fremstår sundt i mærkningen, fordi deres sukkerindhold angives i procent af de 90 g, hvor den reelt burde vurderes i forhold til de 50 g (og dermed give en procent der er næsten dobbelt så høj). Hvis forbrugerne ikke er opmærksomme på dette forhold, kan det i yderste konsekvens føre til øget indtag af tilsat sukker i strid med de officielle kostråd.

Man bør dog være opmærksom på, at næringsdeklarationen ligeledes angiver **totalsukker**, og i en kemisk analyse af fødevareren er det ikke muligt at skelne mellem totalsukker og tilsat sukker. Ernæringsmæssigt har det ikke betydning for kroppen, om sukkeret er tilsat eller findes naturligt i fødevareren, så ud fra et ernæringsmæssigt synspunkt vil det være mest

korrekt at referere til totalsukker. Når det opfattes som ernæringsmæssigt vigtigt at fokusere på tilsat sukker og ikke på naturligt forekommende sukker, skyldes det, at tilsat sukker ikke bidrager med andre næringsstoffer (kostfibre, vitaminer, mineraler). Spiser man derimod naturligt forekommende sukker fra frugt, grønt eller mælkeprodukter får man samtidig en lang række af de pågældende næringsstoffer, og dermed en sundere kost, der kan være med til at forebygge en række kostrelaterede sygdomme.

Man kan overveje, om GDA-mærkningen i stedet skal referere til tilsat **sukker**. Der vil i så fald ikke være overensstemmelse mellem GDA-mærkningens værdi og værdien i næringsdeklarationen, hvilket kan give anledning til forvirring hos forbrugerne.

Opsummering

GDA-værdierne bygger på europæiske retningslinier for indtag af fødevarer og næringsstoffer (Eurodiet). Det er ikke en individuel kostvejledning, men retningslinier baseret på gennemsnit for befolkningen.

Som **referenceperson** er valgt en kvinde med et moderat aktivitetsniveau, men reelt er behovet for energi og næringsstoffer hos den enkelte person blandt andet afhængig af køn, alder og aktivitetsniveau. De anførte værdier (% af GDA) kan derfor potentielt være vildledende for en stor del af befolkningen. Problemet er størst for mindre børn og for voksne med en aktiv livsstil. Det er uheldigt, hvis GDA-mærkningen fører til øget energiindtag, som igen kan være med til at fremme fedmeepidemien og dertil knyttede sundhedsproblemer. Det kan være en hjælp for forbrugerne, hvis det forklares, at de fleste børn har et lavere energi- og næringsstofbehov end voksne kvinder.

GDA kan fejlagtigt fremstå som anbefalinger, man skal leve op til. GDA er imidlertid ikke anbefalinger, men retningslinier. Hvis forbrugerne misforstår budskabet og tror, at de skal spise 100% af energi og næringsstoffer om dagen, kan de reelt komme til at sammensætte deres kost forkert. Det er derfor vigtigt at oplyse forbrugerne om, at GDA er retningslinier og ikke mål/anbefalinger, og at de anførte værdier for sukker, fedt, mættet fedt og salt er maximumværdier, mens værdien for fibre er en minimumværdi.

Risikoen for vildledning er blandt andet knyttet til valg af **portionsstørrelser**, fordi forbrugerne kan blive vildledt af urealistisk små portionsstørrelser, som kan få fødevarer til at tage sig ernæringsmæssigt bedre ud, end de reelt er. Det er ikke altid indlysende for forbrugerne, at ordet portion ikke nødvendigvis svarer til den mængde, de faktisk spiser. De portionsstørrelser, som CIAA har fastsat, kan blandt andet variere mellem lignende fødevarer, eller være afhængige af pakningens størrelse. Det er vigtigt som minimum at få fastlagt fælles, realistiske EU-portionsstørrelser, eller – endnu bedre – nationale portionsstørrelser. Det er vigtigt at både portionsstørrelse og antallet af portioner per pakke fremgår tydeligt i forbindelse med selve GDA-mærkningen, så forbrugerne har en mulighed for at vurdere deres egen portionsstørrelse i forhold til den portionsstørrelse, beregningerne er baseret på. Portionsstørrelser vil altid være referenceværdier, og de vil dermed aldrig være repræsentative for hele befolkningen.

I GDA-mærkningen anføres indholdet af **sukker** i forhold til en referenceværdi for totalsukker. Der findes ikke officielle anbefalinger for kostens indhold af totalsukker, kun for indhold af tilsat sukker. Ernæringsmæssigt er det vigtigt at skelne mellem fødevarer med tilsat og

naturligt forekommende sukker, fordi sidstnævnte samtidig bidrager med andre næringsstoffer. Hvis forbrugerne ikke er opmærksomme på denne forskel, kan det i yderste konsekvens føre til øget indtag af tilsat sukker i strid med de officielle kostråd.

Det er afgørende, at det også er obligatorisk at angive energi- og næringsstofindhold per 100 g af fødevarer for at sikre forbrugerne muligheden for sammenligning af forskellige fødevarer, også i de tilfælde hvor portionsstørrelserne er forskellige.

Hvis GDA-mærkningen skal være en hjælp for forbrugerne til at sammensætte en sund kost, kræver det viden og uddannelse. Det er meningen, at "% af GDA" for indhold af energi og næringsstoffer skal være et udtryk for fødevarens betydning i den samlede kost. Den enkelte forbruger må lære sig, hvad der er en rimelig procentandel, og hvornår der er grund til at træffe et andet og sundere valg. Desuden skal forbrugerne for hver fødevarer 1) vurdere egen portionsstørrelse mod den, der anvendes i mærkningen, 2) vurdere om eget energibehov er større eller mindre end referencepersonens, og 3) lægge procenterne sammen for måltider over dagen for at kunne vurdere, om der er plads til fødevarer i en sund kost. Brug af GDA-mærkningen til at vælge en sund kost vil således kræve lige så meget viden som brug af næringsdeklarationen.

Det vurderes, at GDA-mærkningen i dens nuværende form i mange tilfælde kan være misvisende – og dermed vildledende – i forhold til de officielle danske kostråd, og dens egnethed som redskab til at fremme sunde kostvaner vurderes at være tvivlsom. GDA-mærkningen kan ikke erstatte de nationale kostråd.

Referencer

Eurodiet nutrients population goals. Eurodiet Reports and Proceedings. Public Health Nutrition 2001, vol. 4, no. 2A.

NNR. Nordic Nutrition Recommendations 2004. Nordic Council of Ministers. Copenhagen.

GDA. Rapport fra YouGov Zapera, DI Fødevarer, 6. marts 2009.

Den Landsdækkende Undersøgelse af Danskernes Kostvaner og Fysisk Aktivitet. Ikke-publicerede data.

Oplæg 3: Forbrugernes forståelse og anvendelse af GDA

Af Klaus G. Grunert, Handelshøjskolen Århus Universitet

Ernæringsmærkning af fødevarer anses for at være et vigtigt våben i kampen for at tilskynde forbrugere til at vælge sundere fødevarer, når de køber ind. I de senere år er de traditionelle deklARATIONER i tabel- eller listeform, som normalt er at finde på pakkens bagside, derfor blevet suppleret med en række simplificerede mærker, som er anbragt på pakkens forside. Disse kaldes ofte *front-of-pack* (FOP) *signposting*. Disse mærker findes i forskellige udformninger, hvoraf de mest kendte er GDA mærket og trafiklys (TL) mærket. Begge koncepter giver information om fem nøgleernæringsstoffer, nemlig kalorier, fedt, sukker, salt og enkeltmættede fedtsyrer.

Lægger forbrugerne mærke til disse mærker, læser de dem, forstår de dem, og bruger de dem i deres daglige indkøb? En række forbrugerundersøgelser, gennemgået af Cowburn og Stockley (2005) og Grunert og Wills (2007), har forsøgt at belyse disse spørgsmål. Imidlertid har de fleste undersøgelser på området en række svagheder, som er begrundet i at de bygger selvrapporateret, retrospektiv adfærd, dvs. folk skal selv gøre rede for hvor meget de læser og bruger ernæringsinformation når de køber ind. Dette medfører med stor sandsynlighed en betydelig overestimering af andelen af forbrugere, der læser og bruger ernæringsinformation når de køber ind. Der er desuden lavet mange studier om, hvilke mærkningsordninger forbrugerne kan lide, uden at det dog nødvendigvis siger noget om, om dette faktisk fører til adfærdændringer. Der er lavet undersøgelser af, om folk tror, at de forstår deklARATIONERNE, og ydermere nogle tests af deres objektive forståelse af dem. Men man ved kun lidt om anvendelsen af denne information i butikken, og endnu mindre om hvorvidt denne information faktisk påvirker produktvalget ved hylden, og om denne påvirkning ændrer folks generelle kostmønstre på tværs af produktkategorier eller ej – hvilket vi må antage er det egentlige formål med ernæringsmærkningen.

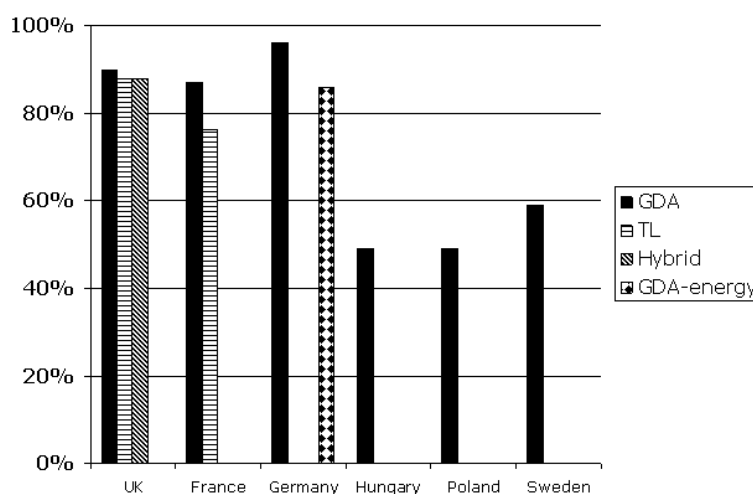
EUFIC¹ har i samarbejde med MAPP Centret ved Aarhus Universitet for nylig afsluttet en undersøgelse om brug af ernæringsdeklARATIONER i seks EU-lande (Storbritannien, Tyskland, Polen, Ungarn, Frankrig og Sverige). Resultaterne viste, at kendskabet til de mest udbredte FOP mærkningsordninger var særdeles højt. Mere end 80% af de britiske respondenter svarede, at de havde set GDA mærket, tallene for Tyskland, Polen, Ungarn og Frankrig lå på omkring 60%, og kun Sverige lå lavere med 40%. I Sverige opnåede nøglehulslogoet et kendskab på 95%. I Storbritannien, hvor trafiklys mærkning er en anden udbredt mærkningsform, var kendskabet af denne type mærkning ligeledes højt. Så de fleste forbrugere er altså bekendt med eksistensen af denne type information.

Forbrugerne i denne undersøgelse var også ret sikre på, at de forstod deklARATIONERNE. Og det med god grund: På tværs af landene kunne mindst halvdelen af respondenterne svare korrekt på et antal spørgsmål, der testede for en korrekt tolkning af GDA information. Når respondenterne blev bedt

¹ European Food Information Council, se www.eufic.org

om at udpege det sundeste produkt blandt to produkter, som kun blev beskrevet ved hjælp af deres GDA information, svarede størstedelen af dem korrekt (disse resultater er blevet repliceret i Danmark gennem en undersøgelse som DI fik gennemført). Når respondenterne fik tre konkrete produkter fra samme produktkategori at vælge imellem, som havde et GDA mærke på forsiden, kunne mere end 70% af respondenterne i Frankrig, Tyskland og Storbritannien korrekt udpege det sundeste produkt, og cirka 50% i Ungarn, Polen og Sverige. Et lignende resultat blev opnået, når produkterne på forsiden havde en trafiklys mærkning (kun testet i Frankrig og Storbritannien, hvor denne type mærke er udbredt). Det ser altså ud til, at resultaterne ikke er påvirket af, hvilken mærkningsordning – GDA eller TL – er anvendt. Yngre forbrugere var en smule bedre til at finde de rigtige svar, og respondenter med bedre kendskab til ernæring var naturligvis også bedre.

Q: Which of three actual products is the healthiest? Percentage correct answers

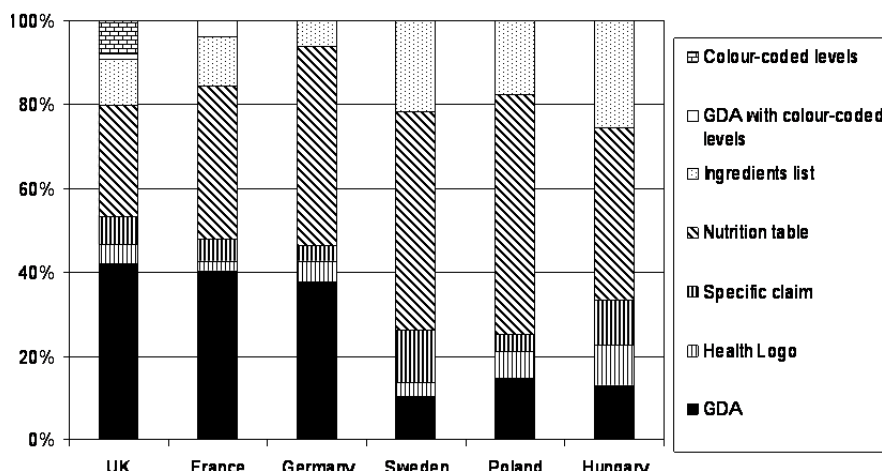


Så en første konklusion fra undersøgelsen er at de fleste forbrugere kan tolke FOP ernæringsmærkning korrekt hvis man opfordrer dem til det. Men spørgsmålet er så, om de også faktisk bruger informationerne, når de køber ind?

Til denne undersøgelse blev respondenterne rekrutteret i supermarkeder, efter at de lige havde valgt et produkt (seks forskellige produktkategorier – færdigretter, sodavand, yoghurt, slik, salte snacks, morgenmadsprodukter). De blev udspurgt om deres overordnede grund til at vælge netop dette produkt, og om de havde tjekket ernæringsdeklarationen. Hvis de svarede ja til det sidste, blev de spurgt, hvilke næringsstoffer de havde tjekket og blev bedt om at vise, hvor på pakken de havde fundet informationen. Dette giver, for første gang, indsigt i, om og hvordan forbrugerne leder efter information om næringsstoffer i en virkelig indkøbssituation.

Briterne kiggede efter ernæringsinformation oftest - 27% af de interviewede. Tallet var lavest i Frankrig med 9%. De øvrige lande lå derimellem. Forbrugerne kiggede mest efter kalorier, fedt og sukker, men salt, kulhydrater, mættede fedtsyrer og tilsætningsstoffer blev også nævnt ofte.

Where did respondents find nutrition information? Percentage of those who did look for nutrition information



Når respondenterne blev bedt om at vise, hvor de havde fundet informationen, var de to hyppigste kilder deklaraationslisten på bagsiden og GDA mærket på forsiden (bemærk at blandt de seks valgte produktkategorier fandtes nogle hvor producenterne har valgt at placere et GDA mærke på forsiden).

Disse tal er gennemsnit. Folk havde tendens til at tjekke deklaraationen på morgenmadsprodukter og yoghurt i langt højere grad end for de andre kategorier, altså på produkter, der allerede har et sundt image. Ikke overraskende var der større sandsynlighed for, at folk tjekkede ernæringsdeklaraationen, når sundhed/ernæring var den overvejende grund til at vælge netop dette produkt – hvilket skal ses i lyset af, at på tværs af produktkategorier var den overvejende grund til at vælge et produkt smag og ikke sundhed/ernæring. Folk med en vis viden om ernæring og folk med en højere social status havde større tendens til at tjekke ernæringsdeklaraationen.

Det billede, der tegner sig, er, at den (mindre) gruppe af forbrugere, der tjekker ernæringsdeklaraationerne, gør det, fordi de har en sundhedsrelateret grund til netop dette køb. Hvad angår resten, så var de fleste i stand til at bruge deklaraationerne korrekt - hvis de altså ønskede at finde det sundere produkt.

Selv med denne viden om hvor mange forbrugere, der tjekker ernæringsdeklaraationerne, når de er på indkøb, ved vi stadig ikke, om informationerne hos dem, der har læst dem, faktisk har medført et sundere valg, om denne effekt bliver ved over tid, og om ernæringsinformationerne samlet set påvirker folks kostmønstre. At få svar på det kræver en analyse, hvor data om folks indkøb i supermarkedet (baseret på supermarkedernes scanner data) kobles sammen med data om husholdningerne og med data om produkternes ernæringsprofil, og endelig at udviklingen følges igennem et stykke tid. Sådanne analyser vil blive gennemført i forskningsprojektet FLABEL², som finansieres af EU Kommissionen under FP7. Projektet blev sat i

² Yderligere information se www.flabel.org. FLABEL's mål er at afdække, hvordan ernæringsdeklaraationer på fødevarerprodukter kan påvirke kostvalg, forbrugervaner og fødevarer-

gang 1. august 2008 og vil op til juli 2011 undersøge de spørgsmål om effekten af ernæringsdeklaration, der stadig står åbne. Dette omfatter spørgsmål om, hvordan man kan øge brugen af mærkning i butikkerne, og om den perfekte mærkning – den der motiverer forbrugeren til at øge brugen af ernæringsdeklarationer, når de køber ind – stadig mangler at blive udviklet.

Man vil derfor kunne hævde, at det er for tidligt til en lovmæssig regulering af FOP ernæringsmærkning. For det første fordi der er forskning undervejs, som vil kunne give svar på de effekter af ernæringsmærkning, som vi endnu ikke kender så meget til. For det andet fordi vi lige nu er i en udvikling, hvor producenter og detaillister, på frivillig basis, introducerer forskellige varianter af FOP mærker, hvilket i løbet af de næste 2-3 år vil give gode muligheder for at observere de effekter de måtte have på forbrugernes købsadfærd og kostmønstre.

Referencer

Cowburn, G. & Stockley, L. (2005) Consumer understanding and use of nutrition labeling: a systematic review. *Public Health Nutrition*, 8, 21–28

Grunert, K. G. & Wills, J. (2007). A review of European research on consumer response to nutrition information on food labels. *Journal of Public Health*, 15, 385-399

relaterede sundhedsemner ved at udvikle og anvende en fortolkningsramme, som omfatter både mærket og andre faktorer, samt at give et videnskabeligt grundlag for brugen af ernæringsdeklarationer på fødevarer, herunder videnskabelige principper for at vurdere effekten af forskellige fødevareremærkningsordninger. FLABEL koordineres af EUFIC og bliver gennemført af et konsortium af 7 europæiske universiteter, herunder Aarhus Universitet.

Oplæg 4: Danske muligheder for at påvirke Udformningen af GDA i EU's kommende fødevareforordning

Af Jens Hartig Danielsen, Professor, Århus Universitet

1. Lovgivningsmagten i Danmark

Grundloven fastslår i § 3, 1. pkt., at den lovgivende magt i Danmark er hos Folketinget og regeringen i forening. I § 20 findes imidlertid hjemmel til, at beføjelser, der tilkommer rigets myndigheder, kan overlades til internationale myndigheder. Under de beføjelser, der kan overlades, falder lovgivningsmagt. Danmark har overladt lovgivningsbeføjelser til at regulere bl.a. produktion og handel med varer, herunder fødevarer, ved Folketingets vedtagelse af tiltrædelsesloven og regeringens tiltrædelse af EF-traktaten (i lovens og traktatens nuværende udformning).

Alt dette betyder, at når retten til at lovgive om mærkning og næringsdeklaration af fødevarer i Danmark skal afgrænses, så må man slå op i EF-traktaten. EF-traktaten fastlægger også reglerne for den fællesskabsretlige lovgivningsproces, der viser hvilke muligheder, man har for at påvirke processens udfald.

2. Lovgivningsprocesserne i Det Europæiske Fællesskab

Det Europæiske Fællesskab er baseret på et legalitetsprincip, der indebærer, at Fællesskabet kun kan vedtage lovgivning, såfremt EF-traktaten giver hjemmel hertil. Den enkelte hjemmelsbestemmelse knytter sig til en bestemt lovgivningsprocedure. Der findes flere forskellige lovgivningsprocedurer i Fællesskabet; det er ikke som i Danmark, hvor Folketinget som hovedregel kun anvender én lovgivningsprocedure (3 folketingsbehandlinger med mellemliggende udvalgsbehandlinger).

Forslaget til forordningen om fødevareinformation til forbrugerne har hjemmel i EF-traktatens artikel 95. Denne regel giver hjemmel til vedtagelse af lovgivning, der etablerer og udbygger det indre marked, hvor bl.a. varer frit kan flyttes og sælges mellem medlemslandene.

Vedtages forordningen i den ene eller anden form vil dens regler gælde umiddelbart og have samme virkning i Danmark, som var den en dansk lov vedtaget af Folketinget.

Fællesskabsretlig lovgivning, der har hjemmel i artikel 95, vedtages efter proceduren i EF-traktatens artikel 251.

Artikel 251 fastlægger den såkaldte »fælles beslutningsprocedure« (også kaldet »co-decisionprocedure«), der indebærer, at det er Kommissionen, der

fremsetter et forslag til f.eks. en forordning, hvorefter der er op til Parlamentet og Rådet at vedtage, ændre eller forkaste forslaget.

Vedtagelse af en forordning kræver ifølge artikel 251, at Parlamentet og Rådet er enige i Kommissionens forslag eller at de er enige om, hvilke ændringer der skal ske i forslaget. Hvis Parlamentet og Rådet ikke kan blive enige, falder Kommissionens forslag.

Enighed mellem Parlamentet og Rådet kan ifølge artikel 251 skabes gennem op til tre behandlinger af forslaget.

2.1 Den første behandling i Parlamentet og Rådet

Den første behandling indebærer, at Parlamentet med simpelt flertal vedtager en udtalelse om forslaget. Udtalelsen indeholder typisk forslag om ændring af Kommissionens forslag.

Rådet skal herefter på grundlag af Parlamentets udtalelse vedtage forslaget til forordningen med kvalificeret flertal. Rådet kan vedtage forslaget på denne måde, hvis Rådet ligesom Parlamentet støtter Kommissionens forslag uden ændringer, eller hvis Rådet støtter alle Parlamentets forslag til ændring af Kommissionens forslag.

Hvis Parlamentet har fremsat forslag til ændring af Kommissionens forslag, som Rådet ikke kan støtte, kan Rådet ikke vedtage forslaget. Rådet vedtager i stedet en »fælles holdning«, der kommenterer Parlamentets ændringsforslag og redegør for Rådets indstilling. »Den fælles holdning« rummer et nyt samlet forslag til den foreslåede forordning og sendes fra Rådet til Parlamentet, hvorved andenbehandlingen af forslaget kan begynde.

2.2 Den anden behandling i Parlamentet og Rådet

Europa-Parlamentet har tre måneder til at gennemføre andenbehandlingen af det forordningsforslag, der er indeholdt i Rådets »fælles holdning«. Andenbehandlingen kan få ét af tre udfald:

- *Forordningsforslaget vedtages.* Vedtagelse ske ved, at et simpelt flertal i Parlamentet stemmer for det i Rådets fælles holdning indeholdte forslag (eller ved, at Parlamentet helt undlader at udtale sig om forslaget). Herefter anses forordningen for endelig vedtaget.

- *Forordningsforslaget forkastes.* Forkastelse sker ved, at et absolut flertal i Parlamentet stemmer for forkastelse af det i Rådets fælles holdning indeholdte forslag. Herefter anses det samlede forordningsforslag for ikke-vedtaget.

- *Ændringsforslag fremsættes.* Hvis et absolut flertal i Parlamentet vedtager ændringsforslag til det forordningsforslag, der er indeholdt i Rådets »fælles holdning«, sendes Parlamentets ændringsforslag til Rådet.

Inden Rådet kan behandle forordningsforslaget for anden gang, skal Kommissionen udtale sig om Parlamentets ændringsforslag. Kommissionens holdning til ændringsforslaget afgør efter hvilke stemmeregler, Rådet kan vedtage Parlamentets forslag.

Hvis Kommissionen er imod ændringsforslaget, kan Rådet kun vedtage forslaget med enstemmighed. Hvis Kommissionen støtter Parlamentets ændringsforslag, kan Rådet vedtage retsakten med kvalificeret flertal.

For det tilfælde, at Rådet ikke kan godkende samtlige af Parlamentets ændringsforslag, skal forslaget igennem en tredje behandling

2.3 Den tredje behandling i Parlamentet og Rådet

Den tredje behandling af forordningsforslaget indledes med, at formanden for Rådet indkalder et »forligsudvalg«. Forligsudvalget består af 27 repræsentanter fra Rådet, 27 medlemmer af Parlamentet og en repræsentant fra Kommissionen.

Forligsudvalgets opgave er at skabe enighed mellem Rådet og Europa-Parlamentet.

Forligsudvalget har seks uger til at blive enige om et kompromisforslag, som både Rådet og Parlamentet kan støtte. Forligsudvalget træffer afgørelse om kompromisforslaget, ved at et kvalificeret flertal af Rådets medlemmer og et simpelt flertal af Parlamentets medlemmer af udvalget støtter kompromiset. Kan forligsudvalget ikke vedtage et kompromisforslag, anses forordningsforslaget i sin helhed for ikke-vedtaget.

Hvis forligsudvalget vedtager et kompromisforslag, har Rådet og Parlamentet seks uger til at vedtage dette. Parlamentet vedtager forslaget med absolut flertal, medens Rådet vedtager forslaget med kvalificeret flertal. Kan enten selve Rådet eller selve Parlamentet ikke vedtage forligsudvalgets forslag inden for de seks uger, anses forordningsforslaget i sin helhed for ikke-vedtaget.

3. Hvor kan folketingspolitikere sætte ind i forhold til den fællesskabsretlige lovgivningsproces?

Medlemmer af Folketinget, som ønsker ændring eller forkastelse af et forslag til fællesskabsretlig lovgivning, der er fremsat af Kommissionen, kan gå frem langs tre akser, der ikke udelukker hinanden indbyrdes. Folketinget kan påvirke Rådet gennem den danske minister, Folketinget kan søge at påvirke medlemmer af Parlamentet, og Folketinget kan søge at påvirke Kommissionen.

De politiske muligheder for at opnå ændringer i det foreliggende forslag til forordning om fødevarerinformation til forbrugerne hænger naturligt sammen med, hvor vidtgående ændringer man ønsker. Ønsker man eksempelvis forslaget, der har grundlag i en omfattende høring af offentlige myndigheder og interesseorganisationer fra samtlige medlemslande, forkastet, vil det alt andet lige være vanskeligt at opnå. Derimod vil man have en større mulighed for succes, hvis man ønsker ændring af konkrete bestemmelser i forslaget: for eksempel ændring af artikel 31, stk. 3, med bilag XI, del B, og artikel 32, om procentdele af referenceindtag pr. portion.

3.1. Påvirkning af Rådet

Et flertal i Folketinget kan give den danske minister mandat til at arbejde og stemme for forslagens ændring eller forkastelse i Rådet.

Generelt anvender Rådet kvalificeret flertal i forbindelse med afstemninger under den »fælles beslutningsprocedure« (jf. ovenfor i afsnit 2).

Kvalificeret flertal betyder, at landene ikke har én stemme hver, men at de er tildelt et forskelligt antal stemmer. De 27 lande, der er medlemmer af Rådet, har tilsammen 345 stemmer, hvoraf Danmark har 7 stemmer.

I henhold til EF-traktatens artikel 205, skal tre betingelser være opfyldt, for at et kvalificeret flertal er til stede:

- 255 stemmer støtter forslaget

Kravet om 255 stemmer, der støtter forslaget, indebærer omvendt, at der skal 91 stemmer til at blokere et forslag: eksempelvis har Danmark, Sverige, Finland og Holland tilsammen 37 stemmer

- et *flertal* af medlemslandene stemmer for (når der er tale om et forslag fremsat af Kommissionen)

og

- det kvalificerede flertal skal repræsentere mindst 62 % af EU's samlede befolkning

3.2 Påvirkning af Parlamentet

Folketingsmedlemmer kan søge at overbevise medlemmer af Parlamentet om, at forslaget skal ændres eller forkastes.

Ved valget til Parlamentet den 7. juni i år vælges der 736 medlemmer, hvoraf de 13 vælges i Danmark.

Hvis Parlamentet skal foreslå, at Kommissionens forordningsforslag ændres eller forkastes, kræver det ved førstebehandling kun et simpelt flertal i Parlamentet (jf. ovenfor i afsnit 2.1).

Hvis Parlamentet i forbindelse med andenbehandling af det i Rådets fælles holdning indeholdte forslag ønsker at ændre eller forkaste forslaget, kræver det et *absolut flertal* i Parlamentet (jf. ovenfor i afsnit 2.2); det vil sige et flertal af samtlige parlamentsmedlemmer. Da Parlamentet efter valget til juni har 736 medlemmer, kræver et absolut flertal mindst 369 stemmer.

Ligeledes, hvis Parlamentet ved tredjebehandling skal vedtage forligsudvalgets kompromisforslag, kræves et absolut flertal (jf. ovenfor i afsnit 2.3).

3.3 Påvirkning af Kommissionen

Efter fremsættelsen af sit forslag til forordningen om fødevarerinformation til forbrugerne spiller Kommissionen en forholdsvis begrænset rolle i lovgivningsprocessen. Kommissionen har fortrinsvis en funktion som mægler mellem Rådet og Parlamentet. Dens indstilling til ændringsforslag, som Parlamentet måtte fremsætte i forbindelse med andenbehandling, er dog bestemmende for, om Rådet kan vedtage Parlamentets ændringsforslag med kvalificeret flertal eller om der kræves enstemmighed i Rådet (jf. ovenfor i afsnit 2.2).

TEMABLOK 2: ALTERNATIVER TIL GDA

Oplæg 5: Fordele og ulemper ved alternative mærkningsordninger til GDA

Af Heddie Mejborn, Agronom, Phd, DTU Fødevarerinstitutionen

Der findes en lang række forskellige ernæringsmærker, der anvendes på fødevarer inden for EU. Både detailhandel, fødevarerindustri og officielle myndigheder har introduceret ernæringsmærkningsordninger. Vi ved generelt kun lidt om, hvilken effekt ernæringsmærkning har på forbrugernes evne til at sammensætte en sund kost.

For alle ernæringsmærker gælder, at de ikke kan stå alene – de skal ledsages af oplysning til forbrugerne om mærkningens formål, og hvordan den skal bruges, og det er vigtigt at der afsættes ressourcer til forbrugeroplysning. På den måde kan ernæringsmærkning supplere kostrådene ved valget af en sund kost.

Den samlede mængde næringsstoffer i vores kost skal komme fra mange forskellige fødevarer, fordi forskellige typer af fødevarer bidrager til kosten med forskellige næringsstoffer. Der er ingen ernæringsmærker, der giver forbrugerne information om, hvor vigtigt det er at variere indtaget af fødevarer for at få dækket hele sit behov for næringsstoffer. Det gør kostrådene derimod.

Som eksempler på forskellige ernæringsmærker er valgt Næringsdeklaration (neutral information), Nøglehul (positivmærkning), Trafiklys (positiv- og negativmærkning).

31

Næringsdeklaration

En næringsdeklaration er faktuelle oplysninger, ofte anført i **skematisk** form. Næringsdeklaration har i mange år været anvendt på fødevarer i Danmark. Den kan anvendes på alle typer af fødevarer inklusive drikkevarer. Informationerne omfatter mængden af energi og næringsstoffer anført i gram per 100 g eller per 100 mL af varen. Der findes to typer næringsdeklaration: en kort og en lang, mere detaljeret version. Desuden er det muligt at deklarere indholdet af visse vitaminer og mineraler.

Fordele ved Næringsdeklaration

Næringsdeklarationen forholder sig ikke til ernæringsmæssige behov, og den er derfor ikke afhængig af køn, alder eller fysisk aktivitetsniveau, men kan bruges af alle.

Når indhold af energi og næringsstoffer angives i g/100 g er det muligt at **sammenligne** fødevarer på et ensartet grundlag både inden for og mellem

fødevarergrupper. Danske forbrugere er vant til at se næringsdeklaration på fødevarer, og de kender/er opmærksomme på, at indhold af energi og næringsstoffer er angivet per 100 g. For de interesserede forbrugere er der mange ernæringsfaglige informationer i næringsdeklarationen.

Ulemper ved Næringsdeklaration

I næringsdeklarationen angives energi og næringsstoffer altid per 100 g fødevarer. Det er sjældent, man spiser nøjagtig 100 g af en fødevarer, og det er derfor ikke umiddelbart tydeligt for forbrugerne, hvor meget energi og næringsstoffer man får ved at spise en **portion** af fødevareren, eller hvordan den pågældende fødevarer bidrager til den samlede kost. Det er dog tilladt at supplere næringsdeklarationens oplysninger om indhold per 100 g med oplysninger om energi og næringsstofindhold per portion. Det gøres typisk i samme skematiske form, i en ekstra kolonne. Der er dog ikke fastsat officielle portionsstørrelser.

For fødevarer, hvor man ofte spiser mindre end 100 g, som fx mayonnaise eller chips, vil oplysninger om indhold af energi og næringsstoffer i 100 g af varen virke høje.

Næringsdeklarationen giver ingen **tolkning**, som kan hjælpe forbrugerne, der derfor selv skal kunne vurdere, om næringsstofindholdet er højt eller lavt, og hvilken plads forskellige fødevarer kan have i en sund kost.

I næringsdeklarationen er det bl.a. muligt at give detaljerede oplysninger om kulhydraterne ved at anføre, hvor stor en del der er stivelse og/eller **sukkerarter**. Der skelnes ikke mellem tilsat og naturligt forekommende sukker, og det er ikke altid gennemskueligt for forbrugerne, hvor sukkeret kommer fra. Fødevarer med højt indhold af naturligt forekommende sukker (fx frugt og mælkeprodukter) kan derfor se ufordelagtige ud, selv om de samtidig bidrager med andre næringsstoffer (kostfibre, vitaminer, mineraler). Ernæringsmæssigt er det vigtigt at begrænse indtaget af tilsat sukker¹, som ikke bidrager med andre næringsstoffer.

Konklusion

Næringsdeklarationen gør det nemt for forbrugerne at sammenligne fødevarer.

Hvis næringsdeklarationen skal være en hjælp til forbrugerne til at sammensætte en sund kost, kræver det viden og uddannelse. Forbrugerne skal lære, hvad der er høje næringsstofindhold i konkrete fødevarer. Forbrugerne skal desuden kunne vurdere næringsstofindholdet i forhold til den mængde (portion), de forventer at spise, for at kunne vurdere, om der er plads til fødevareren i en sund kost.

Trafiklys (UK)

Trafiklyset illustrerer **grafisk**, ved en farvekode, hvor højt indholdet i fødevareren er (g/100 g) af de 4 næringsstoffer (fedt, mættet fedt, sukker og salt), forbrugerne anbefales at spare på i en sund kost. Desuden gives der information om aktuelt næringsstofindhold per portion.

Fordele ved Trafiklyset

Trafiklyset giver et hurtigt overblik over niveauet af næringsstoffer i form af en **farvekode**, der viser (**tolker**), hvor højt indholdet er. Hvert enkelt

næringsstof er angivet separat, så forbrugerne skal dog selv vurdere, hvilke næringsstoffer de lægger mest vægt på. Der er således ingen samlet vurdering, men en vurdering for hvert næringsstof.

Farvekoden er både en positiv (grøn) og negativ (rød og til dels gul) mærkning. Den røde farve angiver højt indhold af et næringsstof. Det giver et signal om, at det enten er en god ide at vælge et tilsvarende produkt med en mere grøn/gul farve, eller at spise mindre mængder af produktet (hvilket fremgår af Food Standard Agency's (FSA) informationsmateriale til forbrugerne).

Under forudsætning af at der er anvendt realistiske og sammenlignelige **portionsstørrelser**, kan forbrugerne se den konkrete mængde af de enkelte næringsstoffer, man får ved at spise produktet. De engelske forbrugere er – i modsætning til danske forbrugere - vant til portionsstørrelser og må formodes at kunne forholde sig til dem. Danske forbrugere skal lære at forholde sig til portionsstørrelser, hvis mærkningen skal være en hjælp til at vurdere fødevarers plads i en sund kost. Trafiklyset gør det muligt for forbrugerne at sammenligne produkter, både per 100 g og per portion (under forudsætning af ens portionsstørrelser).

Mærket er ikke helt egnet til at anvende på alle typer fødevarer, selv om det i princippet er tilladt. Det er udviklet til brug på de typer fødevarer, som forbrugerne har udtrykt ønske om at få mærket, fordi de har vist sig vanskeligst for forbrugerne at vurdere. Det drejer sig især om forskellige færdigretter og morgenmadscerealier. Mærket hjælper altså forbrugerne, der hvor de selv føler behov for hjælp.

Ulemper ved Trafiklyset

Trafiklysmærket er hovedsagelig udviklet til brug på færdigretter (inkl. sandwich, pizza o.lign) og på morgenmadscerealier. Da forskellige fødevarer bidrager til kosten med forskellige næringsstoffer, og da niveauerne af næringsstoffer varierer fra fødevaregruppe til fødevaregruppe, er det ikke praktisk muligt at lave et ernæringsmærke, der tager hensyn til dette, uden at opdele i fødevaregrupper og afstemme grænserne efter gruppernes naturlige næringsstofindhold. Lavt fedtindhold er fx ikke samme niveau i mælk og ost. Hvis man holder fast i en og samme grænse for alle fødevarer, vil man udelukke nogle fødevaregrupper fra at have produkter i "bedste kategori", selv om de bidrager positivt til den samlede kost: Det kan påvirke kostens sammensætning uheldigt. Trafiklyset er derfor ikke helt egnet til brug på alle fødevarer i sin nuværende form.

Trafiklyset anvender **portionsstørrelser**, som bestemmes af fødevareproducenten, hvorved samme type produkt kan få forskellige portionsstørrelser. Der er ikke officielt fastsatte portionsstørrelser, hvilket giver mulighed for at fødevareproducenterne kan manipulere portionsstørrelser for at få deres produkter til at fremtræde bedre/sundere. Portionsstørrelser bliver således ikke nødvendigvis sammenlignelige, og portionsstørrelsen angives ikke som en del af mærket.

I retningslinierne for farvekodning for indhold af **sukker** er der i nogen grad taget hensyn til forskellen på naturligt forekommende og tilsat sukker. Er en fødevare ikke mærket grøn for sukker, skal det oplyses, hvis produktet også indeholder sukker fra frugt eller mælk. Sukkerindholdet per portion angiver derimod det totale sukkerindhold i en portion. Man kan derfor reelt have to cerealieprodukter med forskellig farvekode, men samme indhold af totalsukker. Det kan være vanskeligt at foretage en ernæringsmæssig

vurdering af Trafiklysets oplysninger om sukker, idet der stilles krav om kendskab til, at især tilsat sukker bør begrænses i en sund kost¹.

Konklusion

Forbrugerne kan hurtigt se om næringsstofindholdet er højt og kan umiddelbart sammenligne produkter. Mærket kan ikke helt bruges i sin nuværende form på alle fødevarer.

Portionsstørrelser er ikke officielt defineret, men kan frit vælges af fødevarerproducenterne. Kun hvis forbrugerne har viden om portionsstørrelser, har de mulighed for at vurdere fødevarens plads i kosten.

Nøglehul

Nøglehulsmærket er et **grafisk** symbol, der som udgangspunkt anvendes på den magre og fiberrige mad i visse fødevarergrupper.

Nøglehulsmærket giver muligheder for at støtte dialogen mellem myndigheder, industri/erhverv og forbrugerorganisationer. Ordningen er dynamisk, så hvis vidensgrundlaget begrundes ændringer i kriterier, er det muligt.

Nøglehullet er baseret på flere fødevarergrupper. Det skyldes, at forskellige typer fødevarer indeholder forskellige niveauer af næringsstoffer, og kriterierne er derfor forskellige for forskellige fødevarergrupper.

Fordele ved Nøglehullet

Mærket kan på en hurtig, enkel måde synliggøre de *sundere* alternativer inden for forskellige fødevarergrupper. Mærket signalerer "bedste valg" (det signalerer *ikke* "slankemad") inden for en fødevarergruppe, og det vil sige, at mærket indeholder en ernæringsfaglig vurdering (**tolkning**), hvilket betyder, at forbrugerne ikke selv behøver tage stilling.

Kravene til **sukker**indhold tager så vidt muligt hensyn til forskellen på tilsat og naturligt forekommende sukker, så forbrugerne ikke behøver viden om, hvorfra sukkeret kommer.

Nøglehullet giver mulighed for at sammenligne fødevarer inden for en given fødevarergruppe, ikke for at sammenligne næringsstofindhold.

Brug af Nøglehullet udløser krav om lang næringsdeklaration, hvilket kan afholde fødevarerindustrien fra at bruge mærket, men give de interesserede forbrugere supplerende oplysninger.

Ulemper ved Nøglehullet

Selv om Nøglehullet er et udtryk for det *sundeste* valg (en positivmærkning) inden for fødevarergrupper, repræsenterer det ikke altid et *sundt* valg. Nøglehullet er heller ikke et udtryk for, at fødevarer kan indgå i kosten i ubegrænset mængde. Hvis forbrugerne fejlagtigt tror, at produkter med Nøglehul altid er sunde og kan spises i stor mængde i en sund kost, virker mærket ikke efter hensigten, og der vil være tale om vildledning.

Mærket tager ikke hensyn til, at nogle fødevarer spises i begrænset mængde, og der er ingen vurdering af i hvor høj grad, de "mindre sunde fødevarer" kan indgå i en sund kost.

Nøglehullet er ikke så anvendeligt til at **sammenligne** fødevarer fra forskellige fødevaregrupper, da kriterierne kan være meget forskellige for forskellige grupper.

Nøglehullet kan ikke anvendes på alle fødevaregrupper, fx kan det ikke bruges på drikkevarer og nydelsesmidler. Det er uheldigt, da det vurderes, at det især er de usunde fødevarer, forbrugerne kan have svært ved at vurdere. Det vil dog være vanskeligt at opstille krav i overensstemmelse med NNR og kostrådene, der signalerer "bedste valg" for alle typer fødevarer, uden man samtidig risikerer at forbrugerne vildledes til at tro, at de pågældende fødevarer er sunde.

Kravene for det fælles-nordiske Nøglehul er udformet, så det tillader mærkning af nogle fødevarer, som ikke kan indgå dagligt i en kost, der er i overensstemmelse med de Nordiske Næringsstof Anbefalinger (NNR)¹ og de danske kostråd²; især fødevarer med højt saltindhold og lavt indhold af frugt og grønt kan bære Nøglehullet. Det nordiske Nøglehul er udtryk for et kompromis. Selv om vi har fælles anbefalinger for næringsstofindtag (NNR), er der forskelle mellem de nordiske landes kostråd og kostsammensætning og brugen af visse fødevaretyper. Næringsstofindholdet i brød fra de tre lande adskiller sig fx markant; især svensk brød skiller sig ud ved at være sødere og federe end norsk og dansk brød. Rugbrød bruges kun lidt i Sverige.

Konklusion

Nøglehullet viser på en enkel måde det sundeste valg inden for en række fødevaregrupper. Mærkningen omfatter de næringsstoffer og nogle af de fødevarer, der bør tages hensyn til i en sund kost, men der tages ikke hensyn til, hvor meget der spises af de forskellige fødevarer. Der er ingen mærkning af de fødevarer, som bør indgå i mindre mængde i en sund kost. Forbrugerne skal selv vurdere næringsstofindholdet i forhold til den mængde (portion), de forventer at spise, for at kunne vurdere, om der er plads til fødevareren i en sund kost.

Opsummering

En ernæringsmærkning kan ikke erstatte kostråd, men i bedste fald være et nyttigt supplement hertil. Ernæringsmæssigt set er det vigtigt, at en ernæringsmærkning understøtter NNR, kostrådene og ernæringsoplysningen i Danmark. På den måde kan ernæringsmærkning hjælpe danske forbrugere med at sammensætte en sund kost. Uanset hvilken form for ernæringsmærkning, man vælger at bruge, er det nødvendigt at der afsættes ressourcer til at introducere mærket og oplyse forbrugerne om mærkningens formål, og hvordan den skal bruges.

Det vurderes, at en ernæringsmærkning, hvori der indgår en form for ernæringsmæssig tolkning, vil lette forbrugernes valg af sunde fødevarer.

En ernæringsmærkning bør understøtte og tage hensyn til kulturelle forskelle i kostsammensætninger, lige som kostrådene gør^{3,4}. Ernæringsmæssigt set vil en lokal forankret mærkningsordning bedst kunne sikre, at mærkningen er i overensstemmelse med NNR og de danske kostråd.

Egenskab	Næringsdeklaration	Trafiklys	Nøglehul	GDA
Format	Tabelform	Grafisk	Grafisk	Grafisk
Tvungen/frivillig	Tvungen hvis der fremsættes anprisning	Frivillig	Frivillig	Frivillig
Anvendes på alle fødevarer?	Ja	Nej	Nej	Ja
Gælder for (raske personer)	Alle	Farvekode gælder for alle. Aktuelt indhold afh. af portionsstørrelse	Alle over 3 år	Voksen, moderat aktiv kvinde
Er der foretaget en vurdering/tolkning?	Nej	Ja af enkelt-næringsstoffer	Ja, inden for fødevarergruppe	Nej
Næringsstofindhold anføres per	100 g	Portion	Anføres ikke	Portion
Sammenligning af næringsstofindhold mellem fødevarer gøres per	100 g	100 g/portion	(Inden for fødevarergruppe)	Portion

Referencer

NNR. Nordic Nutrition Recommendations 2004. Nordic Council of Ministers. Copenhagen.

Kostrådene 2005. Danmarks Fødevarerforskning og Ernæringsrådet.

3. Preparation and use of food-based dietary guidelines. Report of a joint FAO/WHO consultation. World Health Organization, Geneva 1998.

4. Food-Based Dietary Guidelines. Scientific Opinion of the Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies. Question No EFSA-Q-2005-015c. Agreed on 2 July 2008 for release for public consultation.

Oplæg 6: Hvordan forstår og bruger forbruger mærkningsordninger?

Af Thomas Boysen Anker, Institut for Medier, Erkendelse og Formidling, Københavns Universitet

Når vi skal tage stilling til hvilken type fødevaremærke, vi vil have (fx GDA eller Trafiklysmærket), må vi stille os selv to fundamentale spørgsmål. Hvad vil vi med fødevaremærkning? Og hvad *kan* vi opnå gennem fødevaremærkning?

Hvad vil vi med fødevaremærkning?

Uanset om der er tale om GDA, Trafiklysmærket, fuldkornsmærker eller ernærings- og sundhedsanprisninger, så kan fødevaremærker i reglen groft opdeles i to kategorier.

Deskriptive mærker

På den ene side findes der *deskriptive* mærker, der overvejende kommunikerer via *tal* og *ord* og som primært holder sig til at give en objektiv, nøgtern beskrivelse af fødevarens ernæringsmæssige profil. Deskriptive mærker giver i reglen en god og saglig forbrugeroplysning som – for så vidt forbrugeren tager sig tid til at bruge mærket og i øvrigt ønsker at vælge sundt – fører til ernæringsmæssigt gode fødevarevalg. Et væsentligt aspekt ved deskriptive mærker er altså, at de er handlingsvejledende relativt til forbrugeren eksisterende viden om og interesse for sundhed og ernæring. Desuden spiller forbrugeren evne og villighed til at inddrage ny information en vigtig rolle for det deskriptive mærkes funktionalitet.

Normative mærker

På den anden side findes der *normative* fødevaremærker, der primært kommunikerer via *farver* og *symboler*. Undersøgelser viser, at mærker, der kommunikerer stærkt gennem farver og symboler (som Trafiklysmærket) ikke behøver at være ledsaget af yderligere tekst, fordi forbrugerne opfatter disse simple mærker som selvforklarende (FSA, 2004). Normative mærker giver en værdiladet, symbolsk beskrivelse af fødevarens ernæringsmæssige profil, men indikerer også, hvordan forbrugeren bør forholde sig til fødevaren. Normative mærker opfattes af forbrugere som handlingsvejledende uafhængigt af eksisterende viden om og interesse for sundhed.

Sondringen mellem deskriptive og normative mærker holder ikke for alle typer af fødevaremærker, fx ikke for hybride mærker, der kombinerer GDA og Trafiklysmærket. (Den britiske supermarkedskæde, Tesco, har tidligere eksperimenteret med denne hybrid, men bruger nu en farvet GDA, der ikke visuelt indikerer fødevarens sundhed). Men for de fleste udgaver af aktuelle GDA- og Trafiklysmærker giver sondringen mening.

Ideologi eller sundhed

Det første fundamentale spørgsmål, vi må stille os selv, er altså, om vi vil have en normativ, værdiladet mærkning, der forsøger at påvirke forbrugeren i en bestemt retning, eller om vi vil have en mere værdineutral, non-direktiv mærkning. Begge varianter giver mulighed for, at forbrugeren træffer selvstændige, informerede fødevarevalg. Svaret afhænger af, om vi anlægger en ideologisk eller en konsekvensorienteret tilgang.

Det centrale ideologiske hensyn vil være at se forbrugere som oplyste, selvstændige borgere, der kan og skal tage ansvar for deres eget liv. Ud fra rent ideologiske eller værdipolitiske hensyn er der således meget, der taler for et deskriptiv, non-direktivt fødevaremærke. Desuden er der en vis tendens til, at forbrugere opfatter normative mærker som belærende, moraliserende og paternalistiske (Grunert et al., 2007; FSA, 2004). I et liberalt demokrati, hvor den enkeltes frie valg står stærkt, er det altid problematisk at vælge løsninger, der risikerer at blive opfattet som udtryk for paternalisme. Det skaber forbrugermodstand og modvilje.

Når vi ser bort fra den ideologiske horisont og i stedet anlægger en pragmatisk, konsekvensorienteret synsvinkel, er der meget, der taler for normativ mærkning. Et gennemgående træk i mange undersøgelser af forbrugeres forståelse og brug af fødevaremærker er, at uddannelsesgrad og socio-økonomisk status spiller en rolle (Rothman et al., 2006). For det første er der en del forbrugere, som har svært ved at bruge deskriptive mærker som GDA'en, fordi de er for komplekse (FSA, 2004; Which, 2006). Dette kan enten skyldes, at de er for svære at forstå, eller at det kræver for meget tid at benytte sig af dem.

For det andet viser der sig en tendens til, at motivationen til at benytte sig af ernæringsmærker er større hos folk, der i forvejen interesserer sig for og har viden om sundhed og ernæring. Dette taler altså for, at simple, normative mærker som Trafiklysmærket vil have en relativt større gennemslagskraft.

Det bør bemærkes, at der under denne pragmatiske og konsekvensorienterede tilgang ligger den ideologiske grundformodning, at en vis form for paternalisme - begrænsning af autonomi eller manglende tillid til evnen til at vælge fornuftigt - er legitim. Men selvom nogle forbrugere givetvis vil opleve normativ mærkning som paternalistisk, så er der reelt kun tale om en meget begrænset form for paternalisme, fordi forbrugeren under alle omstændigheder er fri til at handle i modstrid med mærkets anvisninger og ikke mødes med nogen form for sanktion ved at gøre dette.

Med udgangspunkt i forbrugeres opfattelse af det normative Trafiklys- og det deskriptive GDA-mærke kan vi meget groft sagt sige, at hvis vi vil have sundhed for pengene, så ser Trafiklysmærket ud til at være den bedste investering. Dog skal det kraftigt understreges, at hybride mærker som GDA kombineret med Trafiklysmærket skærer på tværs af sondringen og dermed ser ud til at være et optimalt valg.

Men, sidst men ikke mindst, er vi nødt til at forholde os realistisk til - ikke kun hvad vi *vil* - men også hvad vi *kan* opnå via fødevaremærkning. For uanset om vi vælger en deskriptiv, normativ eller hybrid tilgang, så står vi overfor den virkelighed, at det er meget svært at påvise en kausal sammenhæng mellem fødevaremærkning og optimerede fødevarevalg (Grunert et al., 2007; Gorton, 2007). Fraværet af stærk evidens for den sundhedsoptimerende effekt af fødevaremærkning peger på behovet for at udvikle strategier til at optimere fødevaremærkers effekt.

To strategier til at øge effekten af fødevaremærkning

Selvom fødevaremærkning i sig selv ikke skulle have den store effekt på forbrugeradfærd og dermed på folkesundheden, så ville det være en forhastet konklusion at sige, at det er lige meget, hvilket mærke vi vælger eller at vi lige så godt kan afskrive fødevaremærkning som led i sundhedsfremme. Men den tilsyneladende begrænsede adfærdsmæssige effekt betyder, at det er nødvendigt at indtænke og integrere fødevaremærkning som dele af mere omfattende og fokuserede sundhedstiltag.

Upstream eller downstream

En sundhedskampagne, strategi eller fødevaremærker fungerer 'downstream', hvis det forsøger at fremme sundheden ved at henvende sig direkte til forbrugeren og få denne til at ændre adfærd. Omvendt taler vi om 'upstream' initiativer, når vi forsøger at påvirke de forskellige stakeholdere (politikere, fødevareproducenter, interesseorganisationer, reklame- og mediabranche), der har indflydelse på den enkelte forbrugers sundhed. Fødevaremærker bliver i den politiske diskussion i meget høj grad opfattet som en downstream-strategi, der skal få forbrugeren til at ændre adfærd. Men den begrænsede adfærdsmæssige effekt af denne strategi taler for, at vi i høj grad også skal fokusere på at arbejde upstream med fødevaremærker: at vi skal arbejde strategisk med mærkning som en positiv incitamentsstruktur, der motiverer fødevareindustrien til i endnu højere grad at igangsætte innovation af sunde produkter og produktreformuleringer.

Således viser en rapport fra US Department of Agriculture, at industriens svar på fødevaremærkning i form af reformulerede produkter har større indflydelse på folkesundheden end forbrugernes respons på fødevaremærkning (Golan et al., 2001, Golan et al., 2007). Det anslås af Food and Drinks Federation, UK, at deres medlemmer reformulerede produkter for en værdi af 15 milliarder pund som reaktion på introduktionen af Trafiklys- og GDA-mærket mellem 2004 og 2007 (Hunt, 2007).

Et godt eksempel på et dansk upstream-mærke er Fuldkornsmærket, hvor NGO'ere blåstempler en fødevare under den forudsætning, at den lever op til en vis ernæringsmæssig standard. Strategisk anvendt kan upstream-mærkning udgøre et stærkt og *positivt* incitament for fødevareindustrien til at udvikle sunde produkter. Den underliggende tankegang er, at hvis vi ikke kan få en forbruger til at ændre adfærd (vælge fuldkornstoastbrød i stedet for hvidt), så kan vi gøre vedkommendes kost sundere ved at ændre på de fødevarer, som han eller hun i forvejen forbruger (fx komme fibre, hvid hvede eller 10% fuldkorn i alle hvide toastbrød). Vi påvirker ikke forbrugers valg, præferencer eller værdier, men optimerer sundheden ved at ændre ved de bagvedliggende strukturer ('default settings').

Vi har altså allerede positiv upstream-effekt af ernæringsmærker, men det er sandsynligt, at der kan opnås en endnu større effekt ved at arbejde mere strategisk med upstream-mærkning.

Sundhedsbranding – social marketing

Social marketing er anvendelse af kommercielle marketingsværktøjer og metoder til at fremme sociale mål som fx sundhed og bæredygtighed. I lande som Storbritannien, New Zealand, Canada, USA og Australien er social marketing en integreret del af den officielle sundhedspolitik. Fx har Department of Health og Consumer Focus, UK, startet National Social

Marketing Centre, som et resultat af at rapporten, Choosing Health (whitepaper), påviste, at social marketing i mange sammenhænge har opnået betydelig adfærdsændring. Flere undersøgelser dokumenterer denne effekt, senest artiklen 'Campaigns work to change people's lifestyle' i *British Medical Journal*, der bl.a. præsenterer en social marketingskampagne, der har fordoblet indtaget af frugt og grønt blandt 11-14årige (Mashta, 2009).

En af de nyeste retninger, som er opstået indenfor social marketing, kaldes Public Health Branding (Evans og Hastings, 2008). Kerneideen i sundhedsbranding er at skabe positive associationer til sundhed i forbrugerens bevidsthed. Det handler om at finde frem til forbrugerens fundamentale værdier, håb og drømme og så få vedkommende til at forbinde eller associere opfyldelsen af disse ting med en sund livsstil. På den måde forsøger vi altså ikke at få forbrugeren til at ændre værdier og præferencer og få ham eller hende til at interessere sig for sundhed, men sundhed bliver fremstillet som et virkemiddel til at opfylde de værdier og præferencer, som forbrugeren allerede har.

Hermed er det tydeligt, at sundhedsbranding ikke kan ske alene gennem generelle kampagner, der rammer alle segmenter på samme måde. Hver gang vi via forbrugerundersøgelser finder frem til et nyt sæt af kærneværdier eller idealer i et segment, så må vi tilpasse kampagnen eller lave en ny, der sætter netop denne gruppes værdier i positiv forbindelse med sundhed.

Man kunne meget vel forestille sig, at et nyt fødevareremærke – som led i en offentlig sundhedsbrandingkampagne – blev markedsført til forskellige målgrupper som en positiv mulighed for at blive forbundet med et liv, der reflekterer de fundamentale grundværdier, håb og drømme i den enkelte målgruppe. På den måde ville vi arbejde med sundhed præcis som globale brands som Nike, Dove og BMW arbejder med sko, shampoo og biler. På den måde viser vi ikke forbrugeren vejen til en sund livsstil; fødevareremærket tilbyder en emotionel mulighed for at blive knyttet sammen med en attraktiv livsstil.

Referencer

- Evans, D.W., Hastings, G. (2008) *Public Health Branding – Applying Marketing for Social Change*, Oxford: Oxford University Press.
- Gorton, D. (2007) Nutrition labelling – Update of scientific evidence on consumer use and understanding of nutrition labels and claims, report prepared for New Zealand Food Safety Authority and the Ministry of Health.
- FSA (Food Standard Agency) (2004) 'Concept testing of alternative labelling of healthy/less healthy foods', research report.
- Golan, E., Kuchner, F., Krisoff, B. (2007) 'Do food labels make a difference? ...sometimes', *Amber Waves*, 5(5): 10-7.
- Golan, E., Kuckler, F., Mitchell, L., Greene, C., Jessup, A. (2001) 'Economics of Food Labeling', Agricultural Economic Report No. AER793. Washington, DC: Economic Research Service, USDA.
- Grunert, K., Wills, J.M. (2007) 'A review of European research on consumer response to nutrition information on food labels', *Journal of Public Health*, 15: 385-399.
- Hunt, J. (2007) 'Learning the lessons from the nutrition debate', Speech Given by Julian Hunt, (Director of Communications, Food and Drink Federation) at Healthy Foods European Summit. Available from: http://www.fdf.org.uk/speeches/HealthyFoodsSummit_speech071023.pdf. Accessed 4 May 2009.

Mashta, O. (2009) 'Campaigns work to change people's lifestyle', *British Medical Journal*, April, 338: b1718.
Rothman, R.L., Ryan, H., Hilary, W., Dianne, D., Rebecca, G., Tebeb, G., (2006) 'Patient understanding of food labels: the role of literacy and numeracy', *American Journal of Preventive Medicine*, 31(5): 391-398.
Which? (2006) 'Healthy Signs?', campaign report.

Oplæg 7: Inspirerende eksempler på mærkningsordninger fra udlandet

Af Morten Strunge Meyer, Kræftens Bekæmpelse

Ernæringsmærkning er i dag ikke særlig vigtig for folkesundheden. Kun meget få læser og retter sig efter information på emballager, og det er ikke nemt at udvikle et nyt mærke, som både er afbalanceret samt motiverer forbrugerne til at bruge det. Når jeg alligevel synes, det er vigtigt at gå ind i debatten, så skyldes det et meget stort behov for mere effektive redskaber i kampen mod fedme, og vi tror, at en god ernæringsmærkning faktisk kan gøre en vigtig forskel. Men det skyldes også, at EU kan og ønsker at forlange en mærkning, som reelt hjælper forbrugerne til at vælge sundere. Den mulighed skal selvfølgelig udnyttes.

Jeg må hellere med det samme indrømme, at de tre nye mærkningskoncepter desværre ikke er helt klar til at blive indført i EU i morgen, men de har hver især nogle meget inspirerende bud på, hvordan vi kan arbejde os uden om de alvorlige problemer ved fx GDA.

Dette notat er disponeret, således at relevante krav til god ernæringsmærkning først gennemgås. Derefter præsenteres de tre nye koncepter og de sammenlignes med både nøglehul, trafiklys og GDA. Der afsluttes med en kort diskussion og et forslag til, hvordan vi kommer videre.

Fire ufravigelige krav til god ernæringsmærkning

En ny ernæringsmærkning på forsiden af emballagerne skal naturligvis

- 1) objektivt og reelt kunne vejlede forbrugerne til at vælge sundere produkter
- 2) give maksimal tilskyndelse til fødevareproducenterne til at udvikle nye og sundere produkter og ikke mindst forbedre eksisterende produkter
- 3) være så enkel, at den hurtigt kan afkodes af forbrugerne. Indkøb er en rutineopgave, hvor der sjældent bruges mere end et par sekunder på at vælge ét produkt frem for et andet og
- 4) være uafhængig af standardportioner.

Det er aktuelt de vigtigste 4 krav til fremtidens ernæringsmærkning.

Tre ernæringsfaglige ønsker til god mærkning

Udover de 4 ufravigelige krav er der også 3 supplerende spørgsmål, som man også bør kunne svare ja til (krav 5-7):

- 5) Skelnes der tydeligt mellem sundt og usundt?
- 6) Er sammenligning på tværs af levnedsmiddelgrupper mulig?
- 7) Er positiv ernæring en central del af mærkningen?

De tre nye mærkningskoncepter

De tre mærkningskoncepter, som gennemgås nedenfor, er:

- 1) *Mærkning af næringsstæthed* ('nutrient density') som udviklet af Adam Drewnowski,
- 2) *Pyramidemærkning* som officielt anbefales af de amerikanske fødevaremyndigheder

3) *NuVal-mærkning*, der bygger på ONQI-formlen, der er udviklet af David Katz.

1. Mærkning af næringsstæthed

Vi er vant til at bruge 100 gram som grundlag for næringsdeklarationer i Danmark. Derfor elsker vi de 100 gram, og på bagsiden af emballagerne skal der naturligvis være en obligatorisk 100 grams mærkning. Men 100 gram er ikke nødvendigvis også det bedste grundlag for ny forsidemærkning. I dag er fedme den suverænt største ernæringsfaglige udfordring, derfor giver mærkning baseret på madens energiindhold i dag mere mening.

En gruppe forskere fra USA og Frankrig har derfor udviklet et enkelt system, som gør det muligt at sammenligne kvaliteten af de enkelte fødevarer på tværs af fødevarergrupper. De kalder systemet 'Nutrient-Rich Food Index'. Det går i al sin enkelhed ud på at beregne, hvor mange vigtige næringsstoffer der er i en given fødevarer pr 100 kcal. Det er protein, fiber, A-vit, C-vit og E-vit samt Ca, Fe, Mg og K, og man fratrækker indholdet af mættet fedt, tilsat sukker og salt.

Når fødevarerne således sorteres efter næringsstæthed, er der meget stor overensstemmelse med, hvad ernæringseksperter betragter som sundt og usundt. Frugt og grønt, fisk og fuldkorn, mælk og magert kød får høje tal, mens tomme kalorier, fast food og fødevarer med højt fedtindhold får meget lave tal. På den måde er næringsstæthed et meget bedre koncept end GDA, der fx giver topkarakterer til sukkerfri sodavand og ikke giver kredit til de traditionelt gode og sunde fødevarer. Næringsstæthed er også bedre end forgængeren "Energistæthed" (kcal pr. 100 ml), som blandt andet giver topkarakterer til sukkersødet sodavand, fordi der er meget vand i sodavand.

Når man vil spise færre kalorier for at slanke sig eller forebygge overvægt, er det vigtigt at vælge de levnedsmidler, som giver flest gode næringsstoffer for hver kalorie, man spiser. Det er lige netop det, et indeks baseret på næringsstæthed kan hjælpe forbrugerne med. Næringsstæthed er således et gennemtænkt grundlag for udvikling af en simpel, hurtigt aflæst og obligatorisk forsidemærkning på alle fødevarer. Og hvis EU vælger at basere forsidemærkningen på næringsstæthed frem for portioner, så slipper vi for bøvlet med at fastlægge umulige standardportioner, og den vildledning de kan medføre. Adam Drewnowski har beregnet, at der i praksis kun er meget lille forskel på indekset baseret på 100 kcal og portioner, fordi portioner grundlæggende er baseret på energistæthed.

Når vi vil bekæmpe fedme og reducere kalorierne, er det vigtige at få så mange næringsstoffer fra disse kalorier som muligt

Næringsstæthed er baseret på positiv ernæring, og det er et objektivt, videnskabeligt valideret, transparent, simpelt og forbrugervenligt system, som giver ordentlig kredit til de fødevarer, som alle er enige om er sunde, og de officielle kostråd.

Der forskes intensivt i at optimere systemet, så det kan bruges til mærkning og ernæringsoplysning. De amerikanske myndigheder indskrev allerede i 2005 næringsstæthed i deres kostanbefalinger. Læs mere om næringsrig mad på www.nutrientrichfoods.org.

2. Pyramidemærkning

For 2 uger siden fik jeg mulighed for at spørge chefen for USDA's Center for Nutrition Policy and Promotion, Dr. Robert C Post, om, hvilken forsidemærkning, han tror, vinder kampen. Han ser, at de fleste supermarkedskæder og store fødevarereproducenter er i gang med at opfinde deres egne systemer – det er i sig selv ikke særligt forbrugervenligt. Men Robert Post mener også, at det er fint, at forskellige systemer bliver testet ude i virkeligheden, så vi får viden om, hvilke der reelt påvirker salget i en sund retning, og hvilke mærker forbrugerne bedst kan lide efter reelt at have brugt dem i praksis.

Men USDA har p.t. valgt ikke at anbefale nogen af de mange mærkninger. USDA har nemlig deres eget system. Det bygger på de seneste kostanbefalinger, hvor deres madpyramide blev kraftigt moderniseret. Fra tidligere at have fokus på usynlige næringsstoffer er der nu sat fokus på de fødevarergrupper, som forbrugerne kan forstå og bruge. Der er defineret, hvor mange 'cups' forskellige personer dagligt bør spise fra de 5 grupper: Korn, grønsager, frugt, mælk samt kød/bønner.

USDA's forsidemærkning bygger naturligvis på disse levnedsmiddelgrupper. Den giver således fødevarereproducenterne mulighed for at vise, hvor godt en portion af deres produkt bidrager til at opfylde målene for korn, grønsager, frugt, mælk samt kød/bønner i en 2000 kcal referencediæt. Her er et eksempel på, hvordan det kan mærkes:



Robert Post fortalte glad, at firmaet ConAgra nu er ved at sætte dette mærke på 700 af deres produkter.

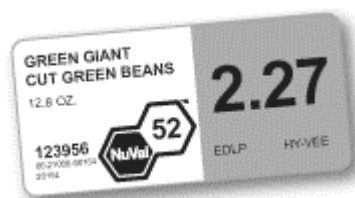
Jeg synes, det er genialt at kommunikere til forbrugerne om mad i stedet for usynlige næringsstoffer. Og det er meget oplagt at oversætte madanbefalinger til god mærkning. Det skal blive interessant at se, om flere begynder at bruge denne pyramidemærkning, om forbrugerne kan og vil bruge den – og om den kan bidrage til folkesundheden.

Pyramidemærkning kan ikke umiddelbart indføres i Europa, men der er ingen tvivl om, at denne mærkning bør kobles tæt til de officielle kostråd. Den giver i høj grad kredit til de mad- og drikkevarer, som vi er enige om er sunde, og den giver ikke fast food og tomme kalorier mulighed for uberettiget kredit. Til gengæld er den ikke så velegnet til at skelne mellem forskellige industrielt fremstillede fødevarerlignende produkter, og den bør måske justeres til også at vise noget om kalorieindholdet. Læs mere om den mærkning på www.mypyramid.gov/Challenge/downloads/MyPyramidPackaging.pdf og www.startmakingchoices.com/myPyramid/myPyramid.jsp

3. NuVal-mærkning



Det sidste inspirerende eksempel er baseret på en række fremtrædende ernæringsforskere arbejde med at udvikle en formel, som reducerer indholdet af flere end 30 forskellige næringsstoffer til et enkelt indekstal mellem 1 og 100 i forhold til den nyeste viden om sammenhængen mellem mad og sundhed. Jo højere tal jo sundere er produkter.

NuVal ligner i høj grad næringsrig mad, men er mere sofistikeret og dermed også mere kompliceret at beregne. Som led i at få udbredt brugen af NuVal har forskerne valgt at etablere et firma, som sælger ordningen til, i første omgang, supermarkeder, som så skriver NuVal tallene på deres hyldekanter. Derved får forbrugerne mulighed for at sammenligne alle produkter – også selv om producenterne ikke angiver NuVal på deres emballager.



Jeg har for 14 dage siden besøgt et af de første 400 supermarkeder, som er ved at indføre NuVal. Det var særdeles interessant at studere forskellen i NuVal indenfor kød, fisk, morgenmad, frysedisken og selvfølgelig i frugt- og grøntafdelingen.

NuVal kan på mindre end et sekund hjælpe forbrugerne til at gennemskue

	 Almindelig Jordnøddesmør	 Fedt reduceret Jordnøddesmør
Salt	150 mg	250 mg
Kulhydrater/sukker	7g	15 g
Tilsat sukker	3 g	4 g
Mættet fedt/Trans fedt	3 g / 0 g	2.5 g / 0 g
Fibre	2 g	1 g
Kalorier	190/32 g	190/36 g



den stærkt vildledende jungle, som en meget liberal regulering af sundhedsanprisningen har ført til i USA. Her er et eksempel. Man skulle umiddelbart tro, at den fedtreducerede udgave med grøn etiket er den sundeste. Men sådan er det ikke. NuVal hjælper forbrugerne til at gennemskue, at producenten har tilsat mere salt, sukker og fjernet fibre for at opnå en ubetydelig fedtreduktion.

Min vurdering af NuVal er sammenfaldende med min vurdering af næringsrig mad. Jeg er i dialog med NuVal om at få adgang til deres formler for en nærmere evaluering og test. Find mere info på www.nuval.com.

Sammenligning

Med nedenstående skema sammenholdes min vurdering af fordele og ulemper ved de tre nye mærkningskoncepter samt trafiklys, nøglehul, GDA og den almindelige 100 grams næringsdeklaration i forhold til kravene til god forsidemærkning.

Krav	Næringsrig mad	NuVal	Pyramide mærkning	FSA Trafiklys	Nøglehul	Alm. 100g deklaration	GDA
1. Støtter officielle kostråd	Ja	Ja	Ja	Delvist	Delvist	Nej	Nej
2. Stimulerer til produktudvikling og produktforbedringer	Ja	Ja	Ja	Ja	Delvist	Nej	Nej
3. Hurtig afkodning	Ja	Ja	Delvist	Delvist	Ja	Nej	Nej
4. Uafhængig af portioner	Ja	Ja	Delvist	Delvist	Ja	Ja	Nej
5. Tydelig forskel på sundt og usundt	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Nej	Nej
6. Sammenligning på tværs af levnedsmiddelgrupper	Ja	Ja	Ja	Ja	Nej	Ja	Ja
7. Bygger på positiv ernæring	Ja	Ja	Ja	Delvist	Delvist	Delvist	Nej
8. Overlap med næringsdeklaration undgås	Ja	Ja	Ja	Delvist	Ja	Nej	Nej

Der er i den grad brug for inspiration til, hvordan der kan udvikles en ny og obligatorisk forsidemærkning, som opfylder de 8 krav og reelt hjælper forbrugerne til at vælge sundere og effektivt motiverer fødevarerindustrien til at producere sundere produkter.

Frem for at forsøge at reparere GDA skal der afsættes tid til at udvikle og afprøve en bedre forsidemærkning - gerne med udgangspunkt i de 3 eksempler fra USA eller kombinationer, så vi får det bedste fra alle de forskellige ordninger. Kun ved at afprøve forskellige mærkningskoncepter i virkeligheden tror jeg, at vi kan finde den rigtige løsning. Det forudsætter, at politikerne i Danmark og EU sætter rammerne ved fx at beslutte at forsidemærkningen skal være hurtig at afkode for forbrugerne, og at den skal være obligatorisk og ens i hele EU fra om fx 4 år.

Afslutningsvis vil jeg gerne kommentere den holdning, at man ikke kan eller bør simplificere sund ernæring til blot et enkelt tal. For det første skal denne forsidemærkning ikke erstatte den obligatoriske 100 grams mærkning på bagsiden. Der kan folk finde mængden af fedt, salt, sukker osv. For det andet er en skala med 100 trin det optimale i forhold til at give fødevarerindustrien kredit for at forbedre og udvikle sundere produkter. Hertil kommer at

forbrugerne sjældent læser og handler efter mærkning, og hvis det sker, så skal det kunne afkodes lynhurtigt – det kan et enkelt tal.

Med GDA forslaget opnår fødevareindustrien at give indtryk af, at de gør noget for sundheden, de får afværget mere forbrugervenlig regulering og de holder fortsat forbrugerne forvirrede. Det har de hidtil haft succes med. Skal det fortsat være sådan?

Med venlig hilsen
Morten Strunge Meyer

PS: I Kræftens Bekæmpelse er vi p.t. ved at forberede en ny forbrugerundersøgelse, hvor vi vil se på afkodningshastigheden for forskellige forsidemærker, herunder GDA, NuVal, Trafiklys og Nøglehullet.

TEMABLOK 3: INTERESSENTERNES HOLDNINGER

Oplæg 8: Forbrugerrådet

Ved Camilla Udsen

Den europæiske fødevarerindustri har introduceret et nyt mærke til fødevarer, det såkaldte Guideline Daily Amount (GDA), på dansk vejledende dagligt indtag. EU-Kommissionen har lyttet til industrien og skrevet GDA ind i den EU-lovgivning om fødevareremærkning, der for tiden behandles i EU.

GDA viser næringsstoffer i en portion i procent af en voksens kvindes daglige indtag, umiddelbart brugbare og forbrugervenlige oplysninger. Problemet er bare, at GDA-procenterne efter Forbrugerrådets opfattelse *vildleder forbrugerne mere end de vejleder og ikke er i overensstemmelse med de officielle Nordiske Næringsstofanbefalinger*. Forbrugerrådet har lige siden GDA blev introduceret påpeget, at GDA har en række indbyggede systemfejl, som ikke kan løses ved at justere på ordningen. *Derfor skal den fjernes helt fra den kommende EU-lovgivning.*

Tanken om at forbedre GDA ved at justere på portionsstørrelser, referenceværdier mv. er sympatisk og umiddelbart forbrugervenlig. Desværre er det en utopi. Forbrugerrådet mener ligesom en lang række andre organisationer og eksperter, at det i realiteten er umuligt at justere på ordningen, så den ikke vil være vildledende, bl.a. pga. den store variation, der altid vil være.

Myndighederne bakker ikke om, at portionerne er for små

Forbrugerrådet har anmeldt en række produkter (se oversigt nedenfor), som vi anser for at repræsentere de mest vildledende eksempler på GDA-mærkning, til fødevarermyndighederne for vildledende mærkning med GDA i henhold til fødevarerlovgivningens bestemmelser om vildledning af forbrugerne, jf. fødevarerforordningens art. 16 og fødevarerovens § 14. Forbrugerrådet har ikke fået et eneste medhold fra fødevarerregionerne i, at de fastsatte portionsstørrelser er for små. Dette på trods af, at der er bred enighed om, at netop disse portionsstørrelser på sodavand, chips, morgenmadsprodukter er fastsat for små, selv blandt fortalere for GDA. Myndighederne accepterer således de portionsstørrelser, industrien har valgt, selv i de tilfælde, hvor der er enighed om, at de er for små. Forbrugerrådet mener, at dette er endnu en indikation på, at det er usandsynligt, at portionsstørrelserne nogensinde vil kunne forhandles til et mere realistisk niveau.

Forbrugerundersøgelser tager oftest ikke højde for vildledning

Forbrugerrådet mener, at det er meget vigtigt at undersøge, om forbrugerne forstår de forskellige foreslåede mærkningsordninger, og om de får dem til at vælge sundere. Da området er så komplekst, er det dog vigtigt at påpege, at forskellige undersøgelser ikke kan sammenlignes direkte, da

undersøgelsesmetoden betyder meget. Desuden tager de fleste undersøgelser slet ikke højde for den store usikkerhed og dermed vildledningsaspektet. Ét er, om forbrugerne forstår GDA-konceptet og synes det er en god hjælp. Om man overhovedet kan stole på de tal, der står på pakken, eller om de er for usikre er en anden sag, og denne diskussion bør tages separat.

Argumenterne mod GDA

GDA skelner ikke mellem sundt og usundt

GDA giver ikke en vejledning i, hvad der er sundt og usundt. Det gør den velkendte næringsdeklaration heller ikke, men i modsætning til GDA sætter den ikke næringsindholdet op mod vejledende indtag for hele dagen.

Forbrugerrådet mener, at der er i stedet er behov for både:

Obligatorisk næringsdeklaration baseret på indhold pr. 100 g/100 ml.

Et letforståeligt, fælles EU-ernæringsmærke med fortolkende elementer. Forbrugerrådet arbejder sammen med vores europæiske forbrugerorganisation BEUC (The European Consumers' Organisation) for et obligatorisk multifarvekodet ernæringsmærke (trafiklys), der ved farvekoder viser om indholdet af hhv. fedt, mættet fedt, sukker og salt er hhv. højt, medium eller lavt. BEUC samarbejder på europæisk plan med de europæiske sundhedsorganisationer EHN (The European Heart Network) og EPHA (The European Public Health Alliance) for et trafiklys. Hjerteforeningen er medlem af EHN og støtter således også dette arbejde.

GDA understøtter ikke de otte danske kostråd og er ikke i overensstemmelse med de Nordiske Næringsstofanbefalinger

GDA understøtter ikke de otte danske kostråd ved ikke at vejlede forbrugerne til, hvilke fødevarer de bør spise mere af, herunder frugt, grønt, fisk, magre mælkeprodukter og fuldkornsprodukter og hvilke de bør begrænse, herunder produkter med et højt indhold af mættet fedt og sukker. Tværtimod falder de naturlige, sunde fødevarer ofte dårligere ud end de forarbejdede i GDA-mærkningen, fordi der ikke tages hensyn til indholdet af andre næringsstoffer og fordi naturligt sukker ligestilles med tilsat sukker, hvilket ikke er i overensstemmelse med de Nordiske Næringsstofanbefalinger, se også nedenfor

Portionsstørrelser fastsættes ofte for små, og usunde produkter ser derfor sundere ud end de reelt er

De portionsstørrelser, som den europæiske fødevarerindustri CIAA i dag er blevet enige om, har en tendens til at være meget små. Industrien erkender selv dette og forklarer det med, at portionsstørrelserne er *vejledende*³. Forbrugerrådet mener, at dette er logik, der dels bryder med princippet i GDA om, at mærkningen skal svare til, hvad man konkret spiser og dels er et meget svært budskab at formidle til forbrugerne, når portionerne nogle gange svarer til den faktiske pakkestørrelse og nogle gange er vejledende. Det er ikke noget, der fremgår af mærkningen, og betyder at den samme chokolade fx både kan optræde med portionsstørrelse 28 gram og 40 gram, fordi den pakkes i forskellige pakninger (se Nestlé White Crunch nedenfor).

³ Se fx <http://www.gdainfo.dk/home/virksomhed/hvad-er-gda/portionsstoerrelser.aspx>

Det er ikke muligt at definere standardportioner

Portionsstørrelser afhænger af appetit, humør, vane, kultur, om man kan lide maden og meget mere. Der er store variationer mellem forskellige mennesker, mellem forskellige produkter inden for samme produktgrupper og på tværs af forskellige spisekulturer i forskellige europæiske lande. Der findes ganske ikke standardeuropæere, som kun spiser standardportioner. Uanset hvilket resultat man kommer frem til ved en forhandling, vil de store variationer betyde, at der vil være meget stor usikkerhed på standardportionsstørrelserne. Dermed vil den GDA-%, der angives ofte være meget langt fra den reelle værdi, der svarer til det konkrete produkt spist af en konkret enkeltperson.

Der er i særlig grad vildledning på børneprodukter

Fordi GDA udregnes på basis af en voksen kvindes behov er der et særligt problem i relation til børneprodukter, fordi børn har et lavere behov for energi, fedt og sukker.

GDA-procenterne bliver generelt små og usunde produkter ser derfor sundere ud end de reelt er

Små portionsstørrelser gør som nævnt GDA-procenterne små, men selv hvis der fastsættes mere realistiske portionsstørrelser, vil de fleste GDA-procenter være relativt små, fordi indholdet sættes om mod en hel dags indtag. Dette betyder, at høje indhold af fedt og sukker ser mere tilforladelige ud, og produkterne ser mere sunde ud, end de reelt er.

Der er i særlig grad vildledning på produkter med tilsat sukker

GDA ligestiller naturligt sukker fra fx frugt og mælk med tilsat sukker og opererer således med et dagligt referenceindtag for totalsukker, som inkluderer både naturligt og tilsat sukker. *Der eksisterer imidlertid ikke officielle anbefalinger for totalsukker, men derimod kun for tilsat sukker*, hvor de Nordiske Næringsstofanbefalinger anbefaler et maksimalt indtag af tilsat sukker på 10% af energien. Man har valgt ikke at lave anbefalinger for totalsukker, fordi man ikke ønsker at give restriktioner på indtaget af frugt, magre mælkeprodukter mv., da dette er produkter forbrugerne bør spise mere af. Det er korrekt, at næringsdeklarationen også angiver totalsukker, altså ikke skelner mellem det naturlige og det tilsatte, men den helt afgørende forskel mellem GDA og næringsdeklarationen i relation til dette er, at GDA udregner procentn af det vejledende daglige indtag – et vejledende dagligt indtag som altså ikke er i overensstemmelse med de Nordiske Næringsstofanbefalinger. Den praktiske betydning af dette er, at GDA-procenterne for sukker på produkter med tilsat sukker kun bliver halvt så store, som hvis de blev sat op mod anbefalingerne for tilsat sukker.

GDA-procenterne vil aldrig ende på et realistisk niveau

Når problemet med for små portionsstørrelser kombineres med sukkerproblematikken, viser det sig, at der er meget store usikkerheder på de procenter, der vises på pakken. Regnestykkerne nedenfor viser, at de reelle GDA-procenter viser sig at være så høje, at man kan tvivle på, at de vil være attraktive for industrien at benytte, hvis det nogensinde skulle lykkes EU-landene at blive enige om nogenlunde ernæringsmæssige acceptable portionsstørrelser og referenceindtag.

Forbrugerrådet ønsker *ikke* en GDA-mærkning for sukker baseret på tilsat sukker alene, da dette ville give problemer i forhold til mærkning af fx juice

og tørret frugt. Nedenstående regnestykker er udelukkende opstillet for at illustrere den store usikkerhed.

Eksempel 1: En halv liter sodavand

På en halv liter sodavand er portionsstørrelsen angivet til 250 ml, selvom mange vil drikke hele flasken på en gang (=2 portioner). Hvis et barn på 6-9 år drikker en halv liter cola (10,6 g sukker/100 ml), kan den reelle GDA for sukker se således ud:

	Industriens gennemsnitsperson	Barn 6-9 år
Vejledende dagligt indtag	90 gram/dag	Max 45 gram/dag iflg Nordiske Næringsstofanbefalinger
GDA ved portionsstørrelse 250 ml (industriens standard)	29% (som angivet på flasken)	59 %
GDA ved portionsstørrelse 500 ml (hele flasken)	59 %	118%

Den reelle sukker-GDA for et barn, der drikker en halv liter cola (118%), er således *fire gange* så stor som de 29 %, der står på flasken og har dermed et sukkerindhold, der ligger et godt stykke over, hvad barnet maksimalt må få på en hel dag.

Eksempel 2: Morgenmadsprodukt med 36% sukker





På mange morgenmadsprodukter er portionsstørrelsen angivet til at være 30 g. I realiteten spiser de fleste betydelig mere end dette. Det tidligere Ernæringsrådet foretog i 2004 en undersøgelse af morgenmadsportioner blandt 30 syvendeklasses skolebørn og fandt, at gennemsnitsportionsstørrelsen var 72 gram⁴, hvilket tyder på, at større portionsstørrelser er mere realistiske. Nedenfor er vist de reelle sukker-GDA'er for børn, der spiser morgenmadsprodukter med 36% sukker:

⁴ ikke videnskabeligt publiceret, men refereret i Nyhedsbrev no. 4, 2004, http://www.meraadet.dk/gfx/uploads/nyheder/nyhed_no4_2004.pdf

	Industriens gennemsnits person	Barn 6-9 år	Barn 10-13 år
Vejledende dagligt indtag	90 gram/dag	Max 45 gram/dag iflg. de Nordiske Næringsstofanbefalinger	Max 55 gram/dag iflg. de Nordiske Næringsstofanbefalinger
GDA ved portionsstørrelse 30 g (industriens standard)	12% (som det vil stå på pakken)	24%	20%
GDA ved portionsstørrelse 50 g	20%	40%	33%
GDA ved portionsstørrelse 60 g	24%	48%	39%
GDA ved portionsstørrelse 70 g	28%	56%	46%

Resultaterne viser, at sukkerindholdet i en morgenmadsportion kommer til at udgøre op imod halvdelen af det maksimale anbefalede daglige sukkerindtag for børn ved mere realistiske portionsstørrelser, selvom der kun vil være skrevet en sukker-GDA på 12 % på pakken.

Oversigt over Forbrugerrådets anmeldelser af produkter

Produkt	Hvad klager vi over?	Status
<p>Kellogg's Coco Pops</p> 	<p>GDA-procenten på 10% for sukker relaterer til en referenceværdi for totalsukker på trods af, at produktets sukkerindhold næsten udelukkende stammer fra tilsat sukker. Dermed er værdien for lav og ikke i overensstemmelse med anbefalingerne for tilsat sukker</p> <p>Portionsstørrelsen på 30 g er for lille og ikke realistisk</p> <p>GDA-mærkningen er udregnet med udgangspunkt i en voksen kvindes daglige behov på trods af, at produktet i dets sammensætning, mærkning og markedsføring direkte henvender sig til børn</p>	<p>Anmeldt til Fødevareregion Øst den 28. april 2008</p> <p>Fødevareregion har <i>ikke</i> givet medhold i for lille portionsstørrelse og mener, at de øvrige klagepunkter kan afhjælpes ved mere information. Dvs. reelt ingen ændring af GDA'en</p> <p>Afgørelsen anket til Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager den 9. oktober 2008</p>
<p>Coca-Cola 500 ml</p> 	<p>GDA-procenten på 29% for sukker relaterer til en referenceværdi for totalsukker på trods af, at produktets sukkerindhold udelukkende stammer fra tilsat sukker. Dermed er værdien for lav og ikke i overensstemmelse med anbefalingerne for tilsat sukker</p> <p>Portionsstørrelsen på 250 ml, svarende til halvdelen af flasken, er for lille og ikke realistisk, idet forbrugeren ofte vil drikke hele flasken. Dermed er GDA-procenterne kun halvt så store, som de burde være.</p>	<p>Anmeldt til Fødevareregion Syd den 28. april 2008</p> <p>Fødevareregion har ikke givet medhold i for lille portionsstørrelse og mener, at det andet klagepunkt kan afhjælpes ved mere information. Dvs. reelt ingen ændring af GDA'en</p> <p>Afgørelsen anket til Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager den 9. oktober 2008</p>
<p>KiMs Snack Chips - Supersprøde med krydderi 100 gram</p> 	<p>Portionsstørrelsen på 25 gram er for lille og ikke realistisk.</p> <p>En portionsstørrelse på 25 gram betyder, at der er fire portioner i 100 g posen, og Forbrugerrådet mener ikke, at denne portionsstørrelse afspejler, hvad forbrugeren reelt indtager af produktet ad gangen.</p>	<p>Anmeldt til Fødevareregion Syd den 3. december 2008</p> <p>Forbrugerrådet har ikke fået medhold i klagen</p> <p>Afgørelsen anket til Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager den 8. april 2009</p>
<p>Daloon Shoo Van Forårssruller</p> 	<p>Portionsstørrelsen på én forårssrulle er for lille realistisk.</p> <p>En portionsstørrelse på én forårssrulle betyder, at der er otte portioner i posen, og dette afspejler ikke, hvad forbrugeren reelt indtager af produktet ad gangen. I opskriften bag på posen anvendes der to forårssruller pr. person</p>	<p>Anmeldt til Fødevareregion Syd den 3. december 2008</p> <p>Forbrugerrådet har ikke fået medhold i klagen</p> <p>Afgørelsen anket til Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager den 8. april 2009</p>

<p>Knorr Organic Mix</p> 	<p>GDA-mærkningen på fire varianter af Knorr Organic Mix er vildledende, idet de angivne GDA'er ikke er forståelige for forbrugerne. Det drejer sig om <i>Spaghetti Bolognese, Makaroni Ævnret, Champignongryde og Grøntsagsgratin</i>.</p>	<p>Anmeldt til Fødevareregion Syd den 3. december 2008</p>
<p>Toms Guld Barre 45 g</p> 	<p>Portionsstørrelsen på 25 gram er for lille og ikke realistisk. En portionsstørrelse på 25 gram betyder, at der er 1,8 portioner i 45 g pladen, og dette afspejler ikke, hvad forbrugeren reelt indtager af produktet ad gangen.</p>	<p>Anmeldt til Fødevareregion Øst den 2. januar 2009 Forbrugerrådet har ikke fået medhold i klagen Afgørelsen anket til Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager den 8. april 2009</p>
<p>Nestlé White Crunch 85 g plade</p> 	<p>Portionsstørrelsen på 28 gram er for lille og ikke realistisk. En portionsstørrelse på 28 gram betyder, at der er 3 portioner i 85 g pladen, og dette afspejler ikke, hvad forbrugeren reelt indtager af produktet ad gangen. Særligt ikke, når samme chokolade også sælges i en 40 grams pakke, hvor portionsstørrelsen er 40 gram</p>	<p>Anmeldt til Fødevareregion Øst den 2. januar 2009 Forbrugerrådet har ikke fået medhold i klagen Afgørelsen anket til Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager den 8. april 2009</p>
<p>KiMs GO Nødder & Frugt 60 g pose</p> 	<p>Portionsstørrelsen på 30 gram er for lille og ikke realistisk. En portionsstørrelse på 30 gram betyder, at der er to portioner i 60 g posen, og dette afspejler ikke, hvad forbrugeren reelt indtager af produktet ad gangen. Produktet appellerer sig ved sit navn og via sit navn, sin markedsføring og mærkning til at blive spist af én person på én gang</p>	<p>Anmeldt til Fødevareregion Syd den 2. januar 2009 Forbrugerrådet har ikke fået medhold i klagen Afgørelsen anket til Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager den 8. april 2009</p>

Få mere information på:
<http://www.forbrugerradet.dk/tema/gda-oversigtssiden/>
<http://stopgda.eu/>

Oplæg 9: DI Fødevarer

Ved Ole Linnet Juul, Branchedirektør

Resumé

GDA er et europæisk fødevaremærke, der kan komme på alle fødevarer. Det er et frivilligt supplement til den traditionelle næringsdeklaration, og det indgår som en mulighed i EU Kommissionens forordningsforslag om fødevaremærkning.

GDA giver forbrugeren et hurtigt overblik over varens indhold af energi, sukker, fedt, mættet fedt, og salt i indkøbssituationen. GDA relaterer sig til, hvad det anbefales, at man i gennemsnit bør indtage pr. dag. Dermed gøres indholdet af næringsstoffer vedkommende for forbrugeren. GDA indeholder et læringselement for forbrugeren, fordi GDA informerer forbrugeren om en passende portionsstørrelse af en given fødevare.

DI Fødevarer anbefaler, at GDA mærkningen forbliver i forordningsforslaget som et frivilligt supplement til 100 g næringsdeklarationen, så myndighederne, bistået af EFSA, får indflydelse på udformningen af GDA.

Hvad er GDA

GDA tager udgangspunkt i den traditionelle næringsdeklaration pr. 100 gram og gør det tydeligt for forbrugeren, hvor meget sukker, fedt og salt en given portion indeholder. GDA mærket viser altså de samme næringsstoffer som næringsdeklarationen på bagsiden. Forskellen er, at forbrugeren med GDA mærket kan relatere oplysningerne til, hvad man i gennemsnit skal indtage pr. dag.

En portion (30 g) indeholder:					Portionsstørrelse
kcal	Sukker	Fedt	Mættet fedt	Salt	Mængden af næringsstof i gram per portion
140	3g	1g	0,3g	0,3g	
7%	3%	1%	2%	5%	Hvor meget (i procent) indeholder en portion i forhold til den vejledende daglige mængde
Af en voksens GDA					

Det er frivilligt at bruge GDA på fødevarerne. Det er den europæiske fødevareindustri, der står bag mærket og som har udformet rammerne for mærket, der findes i hele EU. GDA referenceværdierne for, hvor meget det anbefales, at man spiser på en dag, er baseret på anbefalingerne i Kommissionens Eurodiet projekt. EFSA har netop i deres videnskabelige vurdering af 13. marts konkluderet, at alle GDA referenceværdier er i overensstemmelse med officielle anbefalinger for kostsammensætning med henblik på at undgå et overindtag af energi, sukker, fedt, mættet fedt og salt. GDA giver forbrugeren mulighed for at foretage et oplyst valg i indkøbssituationen. Samtidig indeholder GDA et læringselement, idet forbrugeren gøres opmærksom på, hvor stor en portion, det er passende at spise.

DI Fødevarer går ind for GDA

EFSA har, i forbindelse med udarbejdelse af næringsprofiler for fødevarer i EU, identificeret sukker, mættet fedt og salt som de parametre, der har størst betydning for vores sundhed. GDA er en næringsdeklaration, der overfor forbrugeren sætter fokus på indholdet af netop disse næringsstoffer i fødevarerne. Dette er én af baggrundene for, at DI Fødevarer går ind for GDA. Vi mener, at GDA giver forbrugeren de faktuelle oplysninger, som gør, at forbrugeren kan relatere oplysningerne på emballagen til, hvad man bør indtage pr. dag.

Samtidig vil GDA understøtte en produktudvikling i retning af mindre fedt, salt og sukker i fødevarerne, idet det med GDA bliver tydeligt, hvor stor en del af en voksens daglige behov, der bliver dækket af produktets næringsindhold. Dette svarer til WHO's anbefalinger i deres globale strategi for diæt, fysisk aktivitet og sundhed fra 2004, hvoraf det fremgår, at fødevarerindustrien bør produktudvikle og reducere mættet fedt, sukker og salt i produkterne.

Hvornår har et fødevaremærke succes

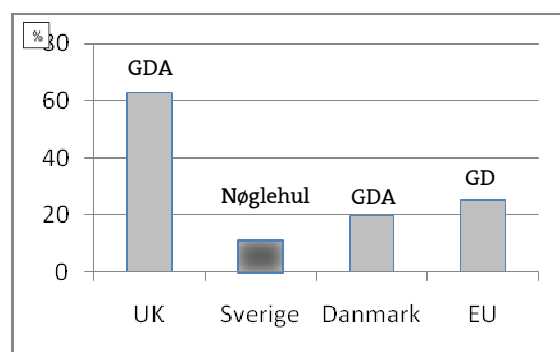
Der findes forskellige typer af fødevaremærkninger, som har et forskelligt sigte. DI Fødevarer mener, at tre kriterier skal være opfyldt for, at et fødevaremærke virker; 1) at mærket findes på produktet, 2) at forbrugeren forstår at bruge mærket og 3) at mærket påvirker forbrugernes valg af fødevarer. Nedenfor vil det fremgå, at GDA mærket opfylder de første to kriterier. F.s.v.a. det tredje kriterium indikerer visse undersøgelser, at GDA mærkningen kan have en positiv virkning på forbrugernes valg, se nedenfor.

Kriterium nr. 1 om at GDA findes på produktet

Den 30. april 2009 offentliggjorde det videnskabelige forskningskonsortium FLABEL5 deres undersøgelse af fødevaremærkers anvendelse i EU. FLABEL har indenfor 5 udvalgte produktkategorier⁶ undersøgt mere end 35.000 produkter i EU og Tyrkiet.

Undersøgelsen viser, at GDA findes foran på emballagen på i gennemsnit 25 % af fødevarerne i EU. Mærket findes altså på et ud af fire produkter i EU, hvorfor det kan konstateres, at mærket findes på produktet. Det første kriterium for, at mærket virker, er altså opfyldt.

I Storbritannien, hvor GDA har været anvendt i ca. 10 år, bærer 63 % af produkterne GDA mærket og i Danmark, hvor GDA har været anvendt i ca. 2 år, bærer lidt over 20 % af de undersøgte produkter GDA mærket. Til sammenligning bærer 11 % af produkterne i Sverige Nøglehullet, efter det har været anvendt i ca. 10 år, og tallet for Nøglehullet i Danmark er langt lavere. Dog er svenskernes kendskab til Nøglehullet meget høj (95 %).



Tabellen viser, at GDA ifølge FLABELs undersøgelse anvendes på forsiden af 63 % af fødevarerne i UK, hvor GDA har virket i ca. 10 år. Til sammenligning anvendes Nøglehullet på forsiden på ca. 11 % af fødevarerne i Sverige, hvor Nøglehullet også har virket i ca. 10 år. GDA findes på 25 % af produkterne i EU og på 20 % af produkterne i Danmark.

⁵ Food Labelling to Advance Better Education for Life (et flerårigt EU forskningsprojekt, der strækker sig fra 2008-2011)

⁶ Morgenmadsprodukter, læskedrikke, færdigretter, yoghurt og kiks.

Kriterium nr. 2 om, at forbrugeren forstår at bruge GDA

Der er foretaget en lang række undersøgelser af GDA og forbrugernes forståelse og anvendelse af GDA, blandt andre kan nævnes en stor europæisk undersøgelse foretaget af EUFIC⁷ og den danske undersøgelse foretaget af YouGovZapera for DI Fødevarer i marts 2009.

EUFIC har i november 2008 sammen med professor Klaus G. Grunert fra MAPP i Århus offentliggjort resultaterne af en stor tværgående undersøgelse blandt 17.3008 forbrugere i Sverige, Tyskland, Frankrig, Polen, Ungarn og UK om forbrugernes brug og forståelse af fødevaremærker. Undersøgelsen viser, at flertallet af forbrugerne kan bruge GDA mærkningen korrekt, dels til at forstå hvilken information der er indeholdt i GDA og dels til at finde det sundeste produkt af to inden for samme varegruppe.

Den danske YouGovZapera undersøgelse viser, at 86 % af 1047 forbrugere kan bruge GDA til at vælge den fødevarer, der er bedst for dem i den givne situation. Undersøgelsen er sammenlignelig med EUFICs og Århus Universitets undersøgelse.

Det kan altså konstateres, at forbrugerne kan forstå GDA og vælge det bedste produkt for dem, dermed er det andet kriterium opfyldt.

Kriterium nr. 3 om, at GDA påvirker forbrugernes valg af fødevarer

Der mangler endnu fyldestgørende videnskabelige undersøgelser om, hvorvidt et eller flere af fødevaremærkerne reelt har indflydelse på forbrugernes valg. DI Fødevarer mener dog, at EUFIC og YouGov Zapera undersøgelser tyder på, at GDA har indflydelse på forbrugernes valg. Dette indikerer den engelske supermarkedskæde TESCOs undersøgelse fra 2005 også. TESCOs undersøgelse viser, at GDA mærkningen på sandwich rent faktisk flyttede forbrugernes indkøb over til de mere sunde sandwich, idet salget af usunde standard sandwich med GDA mærkning blev reduceret med over 30 %, hvorimod salget af sundere alternativer med GDA mærkning steg mellem 50-100 %.

GDA og sukker

I GDA mærkningen kan man se det totale sukkerindhold. Det totale sukkerindhold omfatter både indholdet af det tilsatte sukker og det naturlige sukker. Det er to væsentlige årsager til, at GDA bygger på det totale sukkerindhold.

1. Det er, ifølge reglerne om angivelse af næringsdeklarationen pr. 100 g, kun det totale sukkerindhold, som må angives på emballagen. Næringsdeklarationen per 100 g skal som hovedregel angive indholdet af kulhydrat, hvilket omfatter indholdet af totalt sukker, stivelse og fiber.
2. Det er det samlede indhold af de simple sukkerstoffer, som har betydning for forbrugeren. Der er ernæringsmæssigt ikke forskel på sukker for kroppen, uanset om det er tilsat eller naturligt i fødevarer.

DI Fødevarer mener, at forbrugeren bliver bedst stillet ved at få en fornemmelse af de mange kilder til sukker, der er i de dagligdags fødevarer, i stedet for at forsøge at skjule, at der er sukker i både frugt, brød, mælk og morgenmadsprodukter. DI Fødevarer finder ikke, at det er hensigtsmæssigt at give forbrugerne en meget ensidig information om sukker, som giver en opfattelse af, at forbrugeren fuldstændigt skal og kan undgå sukker. Det er den almindelige ernæringsoplysning, der skal klæde forbrugeren på til at vide, at man ikke skal slukke tørsten i sukkersødede drikke, mælk eller juice, men derimod fortrinsvis skal slukke tørsten i vand. EFSA har i sin vurdering

⁷ The European Food Information Council. En non-profit organisation, der udfører om bl.a. mærkning af fødevarer.

⁸ 11600 interviews og 5700 spørgeskemaer

af 13. marts 2009 diskuteret GDA sukkerreferenceværdierne og har konkluderet, at den fastsatte referenceværdi for total sukker er i orden.

GDA og portioner

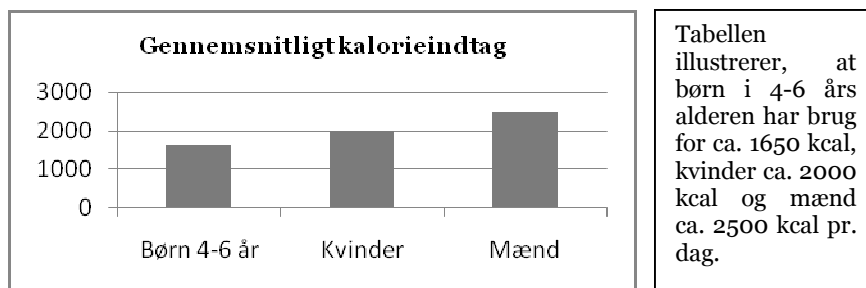
GDA har været kritiseret for, at portionsstørrelserne kan være vanskelige at forstå. Vi lytter til kritikken og arbejder på at forbedre portionerne bl.a. ved at ændre selve portionsstørrelserne og ved at visualisere den som f.eks. en skefuld eller en kopfuld. Vi vil gerne samarbejde med myndighederne og det er positivt, at det fremgår af forhandlingerne om forordningsforslaget til mærkning af fødevarer⁹, at portionerne og referenceværdierne skal fastsættes af myndighederne.

I forbindelse med vildledningsdrøftelsen er det vigtigt at understrege, at det i Danmark er Fødevareregionerne, der foretager vurderingen af om en given markedsføring er vildledende. Det skal her fremhæves, at portionsstørrelserne i alle de GDA sager, der er afgjort i Fødevareregionerne, er vurderet at være ikke-vildledende. Det må derfor konstateres, at de vurderede portionsstørrelser ikke er vildledende.

GDA og den kvindelige referenceperson

Det har været fremført, at GDA kun forholder sig til, hvad en kvindelig person skal indtage på en dag. Faktum er, at en kvinde skal indtage ca. 2000 kcal pr. dag og at dette betragtes som en gennemsnitsværdi for, hvad børn, kvinder og mænd skal indtage pr. dag. EFSA har i sin videnskabelige vurdering af 13. marts 2009 udtalt, at 2000 kcal er i overensstemmelse med de generelle kostanbefalinger med henblik på at undgå et overindtag af energi.

Ved at tage udgangspunkt i en gennemsnitsforbruger i mærkningen kan forbrugeren sammenligne forskellige produkter.



Nøglehullet og GDA

Nøglehullet er et ernæringsmærke, der kan komme på en række udvalgte produktgrupper, der opfylder visse ernæringsmæssige kriterier, der er fastsat af myndighederne. Nøglehullet er ikke defineret for alle produktkategorier. For eksempel er dressinger, marmelader, lightprodukter, sukkerfri produkter og en række nydelsesmidler som slik, sodavand og is udelukket for at få Nøglehullet. Indenfor mejerikategorien vil Nøglehullet eksempelvis kunne ses på mejeriprodukter som minimælk, skummet mælk, hytteost, kvark og A38. På pålægsprodukter vil Nøglehullet alene komme på helt magre varianter som f.eks. kalkunfilet og kyllingefilet. Derimod vil Nøglehullet kunne komme på næste alle rugbrød.

⁹ KOM (2008)40 om fødevarerinformation til forbrugerne

De Grønne Slagtere Leverpostej	Kalkunspegepølse	Sønderjysk spegepølse
		
Næringsindhold pr. 100 g. Energi 570 kJ (140 kcal) Protein 8,5 g Kulhydrat 12 g Fedt 6 g	Næringsindhold pr. 100 g. Energi 680 kJ / 150 kcal Protein 23 g Kulhydrat 0-1 g Fedt 6 g	Næringsindhold pr. 100 g. Energi 1910 kJ / 460 kcal Protein 20 g Kulhydrat 0-1 g Fedt 42 g
Kan ikke få Nøglehullet da produktet ikke indeholder min 50 % kød eller lever.		Kan ikke få Nøglehullet pga. for højt fedtindhold.

DI Fødevarer vurderer:

at hovedparten af de fødevarer, som forbrugerne indkøber, ikke vil kunne mærkes med et Nøglehul

at det vil være vanskeligt at spise varieret og smagsmæssigt spændende ved alene at handle efter Nøglehullet.

at Nøglehullet en meget generel mærkning, som ikke giver forbrugeren mulighed for at træffe et valg ud fra en individuel vurdering af egne behov.

GDA kan komme på alle produkter, også dem, der ikke kan opfylde kriterierne for at få Nøglehullet. På den måde kan forbrugeren træffe et oplyst valg uanset, hvilke produkter forbrugeren vælger at indkøbe.

Andre fødevaremærker


Der findes andre fødevaremærker end GDA og Nøglehullet. Et af dem er Trafiklyset, hvor fødevarerne kan mærkes med et rødt, et gult eller et grønt mærke afhængig af om produktet indeholder en højere eller en lavere andel af givne næringsstoffer. Trafiklysmærkningen er et subjektivt mærke som tilskynder henholdsvis advarer forbrugeren omkring indtaget af en fødevarer. Trafiklysmærket forenkler næringsbudskabet i overdreven grad og lider af samme mangel som nøglehullet, idet mærket ikke giver forbrugeren mulighed for at træffe et valg ud fra egne behov.

Afslutning

DI Fødevarer finder, at GDA er et forbrugeroplysende supplement til den eksisterende fødevaremærkning, som fungerer godt sammen med næringsdeklarationen pr. 100 g/ml og sammen med Nøglehullet. DI Fødevarer er af den opfattelse, at ingen ernæringsmærkning kan stå alene. Det er vigtigt at støtte fødevaremærkninger med forbrugeroplysning om tolkningen af mærkningen og generel oplysning om gode kostvaner. Det overordnede formål med fødevaremærkning er at give forbrugerne information om fødevarernes ernæringsmæssige kvalitet, så de kan træffe et valg. I DI Fødevarer ønsker vi at oplyse forbrugerne om fødevarernes indhold af de mest kritiske næringsstoffer, så forbrugeren har et grundlag for selv at træffe et valg. Vi har tillid til, at forbrugerne kan træffe et valg.

DI Fødevarer anbefaler, at GDA mærkningen forbliver inde i forordningsforslaget, idet der hermed gives mulighed for, at myndighederne får indflydelse på mærkets udformning.

En sammenligning af næringsdeklarationen pr. 100 g, GDA og Nøglehullet

	Næringsdeklaration pr. 100 g	GDA, "Vejledende dagligt indtag"	Nøglehullet																							
Hvordan ville mærkningen se ud på et morgenmadsprodukt?	<p>Næringsindhold pr. 100g :</p> <p>Kellogg's Special K</p> <table> <tr> <td>Energi</td> <td>1468,0 kJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>346,0 kcal</td> </tr> <tr> <td>Protein</td> <td>10,0 g</td> </tr> <tr> <td>Kulhydrat</td> <td>72,0 g</td> </tr> <tr> <td>heraf sukkerarter</td> <td>13,0 g</td> </tr> <tr> <td>Fedt</td> <td>2,0 g</td> </tr> <tr> <td>heraf mættede fedtsyrer</td> <td>0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Kostfibre</td> <td>10,0 g</td> </tr> <tr> <td>Natrium</td> <td>0,5 g</td> </tr> </table>	Energi	1468,0 kJ		346,0 kcal	Protein	10,0 g	Kulhydrat	72,0 g	heraf sukkerarter	13,0 g	Fedt	2,0 g	heraf mættede fedtsyrer	0,5 g	Kostfibre	10,0 g	Natrium	0,5 g	<p>Kellogg's Special K Fuldkorn Per 30 g portion</p> <table> <tr> <td>kcal 104 5%</td> <td>Sukker 4g 4%</td> <td>Fedt 0,5g <1%</td> <td>Mættet fedt 0,2g 1%</td> <td>Salt 0,4g 7%</td> </tr> </table> <p>af en voksens GDA</p> 	kcal 104 5%	Sukker 4g 4%	Fedt 0,5g <1%	Mættet fedt 0,2g 1%	Salt 0,4g 7%	
Energi	1468,0 kJ																									
	346,0 kcal																									
Protein	10,0 g																									
Kulhydrat	72,0 g																									
heraf sukkerarter	13,0 g																									
Fedt	2,0 g																									
heraf mættede fedtsyrer	0,5 g																									
Kostfibre	10,0 g																									
Natrium	0,5 g																									
kcal 104 5%	Sukker 4g 4%	Fedt 0,5g <1%	Mættet fedt 0,2g 1%	Salt 0,4g 7%																						
Udbredelse	<i>Frivillig fælles europæisk ordning reguleret af lovgivning</i>	<i>Frivillig fælles europæisk ordning</i>	<i>Frivillig nordisk ordning reguleret af lovgivning</i>																							
Anvendelse	<i>Omfatter alle føde- og drikkevarer</i>	<i>Omfatter alle føde- og drikkevarer</i>	<i>Omfatter kun basisfødevarer inkl. mælk og juice, men ikke f.eks. drikkevarer, nydelsesmidler og dressinger</i>																							
Faktuel information	<i>Viser indholdet af energi, fedt, protein, kulhydrat, totalt sukker, fedt, mættede fedtsyrer, kostfibre og natrium</i> <i>Baseret på 100 g eller 100 ml af fødevarer</i>	<i>Viser indholdet af energi, fedt, totalt sukker, fedt, mættede fedtsyrer og salt</i> <i>Baseret på anbefalet portionsstørrelse og reference til dagligt anbefalet indtag</i>	<i>Giver ikke faktisk information om næringsindhold</i> <i>Baseret på varierende offentligt fastlagte kriterier for forskellige fødevarer kategorier.</i>																							
Tilgængelighed	<i>4 ud af 5 danske forbrugere har svært ved at forstå informationen (Undersøgelse foretaget af Forbrugerrådet)</i>	<i>Mellem 65-85 % af forbrugere kan forstå informationen (EUFIC undersøgelse)</i>	<i>Mærket giver en simpel information om det sunde valg</i>																							
Vejledning	<i>Der er ingen vejledning til forbrugeren</i>	<i>Forbrugeren vejledes om en passende portionsstørrelse, og næringsindholdet i forhold til en gennemsnitlig daglig kost</i>	<i>Forbrugeren vejledes om sundhedsværdien på et udvalg af produkter</i>																							
Involvering	<i>Forbrugeren skal selv vurdere fødevarens næringsværdi ud fra de oplyste værdier</i>	<i>Forbrugeren skal selv vurdere fødevarens næringsværdi ud fra de oplyste værdier</i>	<i>Forbrugeren gives en ernæringsfaglig vurdering på et udvalg af produkter</i>																							
Sammenligning mellem fødevarer	<i>Næringsstofindhold per 100 g kan sammenlignes nemt mellem fødevarer og på tværs af varegrupper</i>	<i>Næringsstofindhold per portion kan sammenlignes nemt mellem fødevarer og på tværs af varegrupper</i>	<i>Kan ikke direkte anvendes til at sammenligne fødevarerne mellem kategorier</i>																							
Sukker	<i>Skelner ikke mellem tilsat og naturligt sukker</i>	<i>Skelner ikke mellem tilsat og naturligt sukker</i>	<i>Skelner mellem tilsat og naturligt sukker</i>																							
Differentiering	<i>Ikke relevant at differentiere deklARATIONEN til f.eks. børn og ældre</i>	<i>Mulighed for særskilt deklARATION for f.eks. børn og ældre</i>	<i>Ikke særskilt deklARATION for f.eks. børn og ældre</i>																							

Oplæg 10: StopGDA

Ved Susanne Tøttenborg, Kræftens Bekæmpelse

GDA Nej Tak!

GDA repræsenterer drømmen om en simpel fødevaremærkning, som giver forbrugerne et hurtigt overblik over den enkelte fødevare i relation til hele dagens kost, men

GDA har alvorlige indbyggede fejl, og de kan ikke repareres
GDA er designet ud fra præmissen, at ikke findes usunde fødevarer; at det handler om en balanceret kost. Det er forkert. Der findes sunde og usunde fødevarer. Det skjuler GDA.
GDA vildleder forbrugerne og støtter ikke forbrugeren i at vælge sunde fødevarer.

Vores anbefaling til EU's forslag til forordningen for fødevareinformation er derfor:

GDA fjernes fra forordningen, både som obligatorisk og frivillig ernæringsmærkning
I stedet ønskes
Obligatorisk næringsdeklaration baseret på INDHOLD pr. 100 g/100 ml. – på bagsiden af emballagen
Letforståeligt, fælles ernæringsmærke¹⁰ med fortolkende elementer – på forsiden af emballagen.
Valg af fælles mærke sker efter vurdering af eksisterende mærkningsordninger inden for to år med henblik på indførelse af det fælles mærke inden for fire år efter forordningens ikrafttræden.

Det følgende er en kort gennemgang af de væsentligste problemer ved GDA

GDA modarbejder officielle kostråd

GDA-mærkningen er designet således, at de sunde fødevarer falder dårligt ud, og at mærkningen ofte modarbejder officielle kostanbefalinger- og kampagner, fx
et æble indeholder ifølge GDA 25 % af det daglige sukkerindtag, hvilket modarbejder 6 om dagen-kampagnen.
en sodavand indeholder angiveligt 5 % af det daglige kaloriebehov, hvilket modarbejder Max ½ liter sodavand om ugen-kampagnen.

¹⁰ Det fælles mærke skal som minimum

- Være letforståeligt (begrænset krav til sprog og ernæringsviden)
- Skelne sundt fra usundt
- Understøtte officielle kostanbefalinger
- Underliggende kriterier skal være baseret på INDHOLD pr. 100 gram/ml eller kcal (ikke portioner)

GDA kan dermed underminere års oplysningsarbejde om sunde kostvaner.

GDA skelner ikke mellem (u)sundt

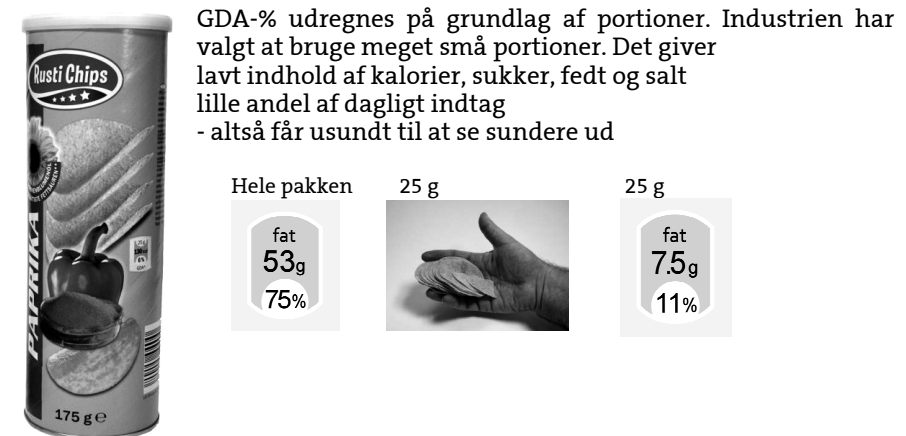
GDA fokuserer på fedt, sukker og salt – og fiber, men ikke på de mange livsvigtige næringsstoffer, som findes i frugt, grønt, fisk, mælk, kød og fuldkorn.

Konsekvensen er bl.a., at light sodavand ser sundere ud end et glas minimælk, at sukkersødet sodavand ser lige så sund ud som et glas appelsinjuice, eller at et stykke laks ser mere usundt ud end en forårsrulle.



Industrien hævder, at folk kender forskel på mælk og sodavand, men et ernæringsmærke skal som minimum skelne mellem sundt og usundt. Det gør den nuværende 100 g/ml. næringsdeklaration heller ikke. Derfor skal vi have et fortolkende mærke, så forbrugernes hurtigt kan afkode, om et produkt hører til i den sundere eller usundere del af skalaen.

Små portioner



Hele pakken indeholder 75 % af det daglige fedtindtag, men når en portion chips sættes til 25 g (se hånden), ser fedtindholdet meget harmløst ud. Samme fremgangsmåde benyttes for slik, sodavand, kager og andre usunde fødevarer. Fx er ½ liter sodavand to portioner og en lille Guldbarre til 1.8 portion, selvom forbrugerne typisk drikker/spiser det hele.

Standardportioner findes ikke

Industriens små portioner er et alvorligt problem. Det er stort set alle enige om. Mange foreslår, at EU fastsætter standardportioner. Men det er uforvarsligt at sende portionerne til løsning i EU. For endnu har ingen - hverken Fødevarerministeren, hendes embedsapparat eller forskere og ernæringseksperter - kunnet antyde et løsningsforslag på problemet.

Det er ikke mærkeligt, for det er nemlig umuligt at fastsætte ensartede europæiske standard-portioner. En portion afhænger nemlig af den enkeltes alder, køn, fysiske aktivitetsniveau, sult, og ikke mindst spisekulturen, som er forskellig inden for EU.

Og skulle det mod forventning lykkes at fastsætte ernæringsmæssigt forsvarlige portionsstørrelser, er det usandsynligt, at fødevarerindustrien ønsker at forsætte brugen af GDA, hvis fx sukkeret i en sodavand er over 100 % eller fedtet i chips er 75 % af det daglige indtag.

De små tals magi



En portion af disse produkter - med højt indhold af fedt, sukker eller salt - udgør ifølge mærkningen mindre end 10 % af det daglige kalorieindtag. Det lyder lavt, men er faktisk højt. Hvordan det?

Det skyldes dels små portioner. Men selv med mere realistiske portioner, ville tallene være lave.

Man spiser nemlig hver dag typisk 20-30 forskellige fødevarer, som i gennemsnit kun må bidrage med 3-5 % af dagens kalorier. Det lyder harmløst. For når man dividerer et lille tal (en portion af en enkelt fødevarer) med 2.000 kalorier (hele dagskosten), så giver det små tal - og selv produkter med meget sukker og fedt kommer til at se sunde ud.



$$\frac{110 \text{ kcal} \times 100\%}{2.000 \text{ kcal}} = 6\%$$

% GDA*	
Energi kJ/kcal	6 %



$$\frac{75 \text{ kcal} \times 100\%}{2.000 \text{ kcal}} = 4\%$$

GDA*	
Energi kJ/kcal	4 %

GDA bidrager til børnefedme

GDA er altid baseret på 2.000 kalorier, svarende til energiforbruget for en 40-årig kvinde, der er moderat fysisk aktiv. Det gælder også børneprodukter, selvom de - i modsætning til hvad mange tror - skal have færre kalorier end voksne.



Et bæger Danonino udgør ifølge mærkningen 5 % af det daglige kalorieindtag, men for et to-årigt barn er det 10 %, altså 100 % forkert.

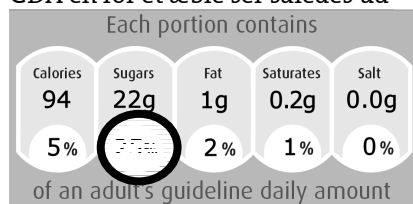
Sukkerreferencen

Der er naturligt sukker i mange sunde fødevarer, fx mælk og frugt, men de følges altid af andre vigtige næringsstoffer. Men i modsætning til Nordiske Næringsstofanbefalinger og WHO skelner fødevarerindustrien ikke mellem tilsat sukker (tomme kalorier) og naturligt sukker. Det får sukkerindholdet til at se lavere ud.

GDA'en på denne pakke morgenmad siger 13 % - baseret på tilsat + naturligt sukker (= totalsukker). Men det korrekte tal er **24 %**, hvis det beregnes på tilsat sukker.



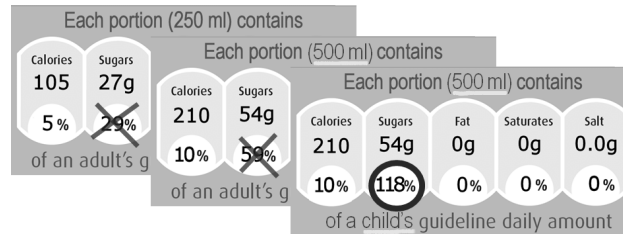
GDA'en for et æble ser således ud



Fødevarerindustriens beslutning om at arbejde med totalsukker¹¹ får altså morgenmad med meget sukker til at se sundere ud end et æble. Fødevarerindustrien hævder, at en kalorie er en kalorie, uanset hvorfra den stammer. Teknisk set har de ret, men ikke når det gælder om at forebygge overvægt. Så er det vigtigt at undgå tomme kalorier. EFSA har - på baggrund af beregninger af den samlede kost på populationsniveau - udtalt, at man kan bruge en reference for totalsukker. Det er teknisk set korrekt, men den dur ikke som beregningsgrundlag og mærkning af føde- og drikkevarer med meget tilsat sukker. USA har i øvrigt opgivet at fastsætte en sukkerreference.

¹¹ WHO og Nordiske Næringsstofanbefalinger har fastsat en anbefaling for tilsat sukker på max. 50 gram, mens industrien har fastsat en reference for totalsukker (= tilsat + naturligt sukker) på 90 gram.

Lidt – meget – alt for meget



En 9-årig dreng køber denne sodavand. Ifølge GDA-mærkningen indeholder den angiveligt 29 % af det daglige sukkerindtag, men hvis drengen drikker hele flasken – og det gør mange - er tallet 58 %. Korrigerer man samtidig for sukkerreferencen og en 9-årig drengs energibehov, udgør sukkeret 118 % af hele dagens sukkerindtag.

Beregningerne for mange andre fødevarer vil også være forbundet med stor usikkerhed – og tilsvarende vildledning af forbrugerne.

På vegne af



mejeriforeningen
danish dairy board



Federation of Retail Grocers in Denmark

HJERTEFORENINGEN
Danish Heart Foundation



DANISH AGRICULTURAL COUNCIL



Danish Cancer Society

FORBRUGERRÅDET
The Danish Consumer Council

the danish
diabetes association



Oplæg 11: FDB og COOP

Ved Ida Husby, Sundhedschef

For Coop og FDB er det vigtigt, at ernæringsmærker og næringsdeklaration af fødevarer er troværdige, forståelige og relevante for vores kunder. Det skal være let at vælge det sunde til og det usunde fra, ligesom det skal være nemt for allergikere og andre med særlige sundhedsproblemer at købe ind. Allerede tilbage i 1970 satte FDB som de første i Danmark næringsdeklaration på egne varer, og i 1990-erne deltog vi i arbejde med at udvikle S-mærket. I dag har vi valgt at arbejde på at indføre Nøglehulsmærket som et fælles nordisk mærke. Indtil nu er ca. 200 af vores egne varemærker mærket med Nøglehullet.

Relevant og forståeligt

Mærkning af fødevarer er et blandt mange virkemidler til at give kunderne et gennemskueligt og dokumenteret grundlag for at kunne vælge, når der købes ind. Ernæringsmærkning i sig selv kan bidrage til at etablere sundere kostvaner. Det vurderes, at ernæringsmærkning kan påvirke købsadfærd, da det påvirker bedømmelse og opfattelse af produktet. Men evidensen er ikke stærk^{1,2}. Mærkning bliver oftest anvendt af forbrugere med særlig interesse for sundhed og ernæring, af højere uddannede forbrugere, kvinder samt af forbrugere på en særlig kost. Nogle forbrugere bruger klart information fra ernæringsmærkning, mens andre bliver forvirrede af mærker³.

Coop og FDB ønsker med næringsdeklaration og ernæringsmærkning at give vores kunder mulighed for at kunne vurdere indholdet af varerne og give et bidrag til at vælge sundt. Vores kriterier for mærkning er, at mærkning skal være relevant og letforståeligt. Derudover er det centralt for os, at mærkning sker med udgangspunkt i klare og fagligt underbyggede kriterier. Vi finder det vigtigt, at mange kunder kan bruge mærkerne, og at mærkerne opleves troværdige.

Udover næringsdeklaration på egne varer, arbejder vi på at indføre og udbrede Nøglehulsmærket, ligesom vi med brandet Ånglamark søger at gøre det nemmere for forbrugerne at vælge økologisk, miljø- og allergivenligt. Derudover arbejder vi med andre virkemidler for at gøre det sunde valg til det lette valg.

Nøglehulsmærket

Det skal være let at vælge det sunde. Nøglehulsmærket viser, at den pågældende vare overholder en række klare og fagligt underbyggede kriterier for indhold af fedt, sukker, salt og fibre. Det er således et sundt valg inden for den enkelte varegruppe.

Nøglehulsmærket er en frivillig mærkningsordning, som har været officiel i Sverige siden 1989 og snart forventes at blive det i Danmark og Norge. Kun fødevarer, der bidrager til en sund kost kan få et nøglehulsmærke, det vil sige fødevarer, som kan inkluderes i de 8 kostråd og i madpyramiden. Slik, kage og is kan således ikke få et nøglehul. Blandt kravene til nøglehulsmærket er udover kravene til fedt, sukker, salt og fibre, at der må være max. 2 g industrielt fremstillet transfedtsyre per 100 g olie/fedt, at der ikke må være

sødestoffer og novel foods, og at fødevarer beregnet til børn under 3 år ikke kan få mærket.

Coop og FDB har siden 2005 støttet arbejdet med etablering af det fællesnordiske Nøglehulsmærke. Vi finder, at det er et relevant mærke, det understøtter de officielle næringsstof- og kostrekommandationer, det bygger på et fagligt solidt og videnskabeligt grundlag, og det er relevant, idet det er et praktisk redskab for forbrugerne til at leve op til kostrådene. Derudover er nøglehulsmærket klart og forståeligt. Har en fødevarer fået nøglehulsmærket lever det op til kravene for et sundere valg inden for den pågældende produktgruppe. De svenske erfaringer med Nøglehulsmærket er positive. Og ikke kun i forhold til kunderne, men det har også vist sig, at mærket har haft en positiv effekt i forhold til fødevarerproducenter, som har udviklet sundere produkter med det mål at kunne leve op mærkets kriterier

Endelig kan det fremhæves, at det et simpelt mærke, som kan forstås af mange, og det supplerer med sin grafiske enkelthed den numeriske næringsdeklaration.

GDA-mærket

Coop og FDB finder ikke, at GDA-mærket, som det er udformet, er et relevant og forståeligt redskab for forbrugerne til at vælge sundt. Det kunne være relevant at have et mærke, som relaterer sig til portioner eller måltider og til dagligt indtag. Men vi synes ikke, at mærket opfylder de krav til mærkning, som forbrugerne har krav på, og som efter vores vurdering ikke bør indgå i EU-kommissionens forslag om fødevarerinformation til forbrugerne som en obligatorisk mærkning.

GDA-mærket bygger på portionsstørrelser, men der er store forskelle på portionsstørrelser afhængig af alder, køn, kultur mv. Portionsstørrelserne i GDA tager udgangspunkt i fødevarerindustriens egne definitioner af passende portioner; også selvom nogle portionsstørrelser faktisk er meget større. Det er således ikke portionsstørrelser, der bygger på et fagligt solidt og videnskabeligt grundlag, f.eks. udviklet på baggrund af kostundersøgelser. Relevansen af portionsstørrelserne vil for mange forbrugere være meget begrænset.

GDA-mærket angiver mængden af sukker, men der anvendes ikke den samme definition af sukker, som ses i de officielle næringsstofsrekommandationer. I GDA indgår både naturligt og tilsat sukker, hvor de officielle næringsstofsrekommandationer kun omfatter tilsat sukker. Der kan således stilles spørgsmål ved, om sukkerdefinitionen i GDA er relevant for forbrugerne. Der kræves således meget ernæringsfaglig viden at kunne skelne mellem GDA og kostrekommandationer.

Endelig vil vi påpege problemer med referenceværdien for det anbefalede daglige indtag, som er sat i forhold til en voksen moderat fysisk aktiv kvinde. Dette kan betyde, at det procentuelle bidrag fra f.eks. sukker i den anbefalede kost reelt er væsentlig mindre for børn og andre med mindre energibehov, end det fremstår på et GDA-mærke. Igen kan man spørge, om denne referenceværdi er relevant for store grupper i befolkningen.

De mange svagheder ved fortolkningen af GDA kan betyde, at mange vil have svært ved at forstå en GDA, ligesom de påpegede uklarheder kan skabe tvivl om troværdigheden af ernæringsmærket.

Anbefaling til politikere

I en tid med nye sundhedsmæssige problemer med f.eks. overvægt og fedme samt sukkersyge og andre sygdomme, der er forårsaget af usunde kostvaner, må vi anvende de virkemidler, som kan fremme sunde kostvaner. Da ernæringsmærkning er et sådant virkemiddel, må det selvfølgelig også tilpasses udfordringerne. Når man tager et virkemiddel i brug, er det væsentligt, at det er troværdigt, relevant og forståeligt. Vi vil således opfordre politikerne til at sikre, at ernæringsmærkning:

bygger på et troværdigt og solidt fagligt grundlag, som der ikke kan stilles spørgsmålstegn ved
bakker op om ernærings- og sundhedspolitikker samt officielle anbefalinger er relevant og forståelig for store dele af befolkningen og måske især de grupper i befolkningen, som har de største sundhedsmæssige problemer
bygger på både en næringsdeklaration over indhold per 100g/100 ml og et fortolkende simpelt mærke som nøglehullet.

Vi har i Danmark en lang tradition for forbrugeroplysning og forbrugerundervisning. Vi har siden 1970 haft næringsdeklaration på fødevarer, og borgerne kender til kostråd og kostanbefalinger. Nøglehulsmærket (og det tidligere næsten tilsvarende S-mærke) lever op til at være et relevant og forståeligt ernæringsmærke, og det er baseret på en række faglige solide og klare kriterier. Der er således mange positive erfaringer at bygge videre på.

Referencer

1. Drichoutis AC, Lazaridis P, Nayga RM. 2006. Consumer's use of nutrition labels: a review of research studies and issues. *Academy of Marketing Science Review*, 9.
2. Grunert K & Wills JM 2007. A review of European research on consumer response to nutrition information on food labels. *Journal of Public Health*, 15: 385-399
3. Cowburn G, Stockley L. 2004. Consumer understanding and use of nutrition labelling: a systematic review. *Public Health Nutrition*, 8 (1): 21-28

Oplæg 12: Kellogg's

Ved Flemming Sundø, Adm. Direktør

Sammenfatning

Nordisk Kellogg's anvender 100g næringsdeklaration, GDA mærket og nøglehullet.

Kellogg's har haft 100g deklARATIONEN på alle sine pakker, i al den tid Nordisk Kellogg's har drevet forretning i Danmark, fordi vi mener, at det er god forbrugeroplysning. Mange forbrugere læser næringsdeklARATIONEN, men vi ved også at der er mange der har svært ved at forstå den. Især det, at sætte informationen i relation til deres daglige kost, er svært, her finder vi, at GDA hjælper forbrugeren.

Det er ligeledes vores erfaring, at forbrugeren bedre kan forholde sig til, at spise mad i portioner end i 100g. GDA mærket er derfor et godt supplement til den eksisterende 100g deklARATIONEN, Det er de samme oplysninger om næringsindhold i fødevarerne, men de er omregnet til en portion/enhed af fødevaren.

I forhold til kritikken af portions-/enhedsstørrelser har Fødevareregionen bekræftet at vores portionsstørrelse er rimelig. (I deres svar på klage indgivet af Forbrugerrådet i maj 2008). I øvrigt er portionsstørrelserne for vores kategori (Breakfast Cereals) ensrettet i hele Europa.

Vi finder, at GDA mærket er god forbrugervejledning, men er dog samtidigt opmærksomme på at der er områder, hvor der kan være brug for mere klarhed. Vi er derfor åbne overfor, at arbejde for, at GDA mærket indenfor det Europæiske system bliver gransket og valideret af myndighederne.

Forbrugere, fødevarer og fedme

At bekæmpe fedme er, en stor opgave. Grundlæggende handler det om at skabe balance mellem den energi der indtages og den energi der forbruges. Det er derfor en kombination af kost, motion og generelle livsstilsvaner, der resultere i et sundere liv. At nå det mål kræver, at vi alle er vores ansvar bevidst. Det gælder både industrien, handelen, eksperterne, politikerne og forbrugerne.

De fleste er enige i, at morgenmaden er et af de vigtigste måltider når vi taler om at bekæmpe fedme. Hos Kellogg's laver vi først og fremmest kornprodukter, der er klar til at blive sat på bordet og spist med mælk/yoghurt, samt frugt og gerne noget groft brød. Der er ikke noget produkt, der i sig selv lever op til det mål, om en balanceret kost, som vores nationale kostråd lægger op til. Derfor lægger vi hos Kelloggs vægt på at informere forbrugeren om, hvad morgenmaden bør indeholde også ud over vores produkt.

Naturligvis er vi meget opmærksomme på, hvad der debatteres i det danske og for den sags skyld internationale samfund. Der er en stor debat både her og i Europa om hvordan vi som fødevarereproducenter kan hjælpe den enkelte

forbruger med at træffe et mere oplyst valg. Det er en opgave vi er meget bevidste om, og vi finder, at GDA på flere måder er med til at hjælpe forbrugeren til at træffe dette oplyste valg.

Enhver, der har prøvet at skulle gå ned i vægt, ved, at det starter med at forholde sig til den mængde mad, der kan spises for at opretholde et fornuftigt kalorieindtag.



100g Cornflakes 100g Havregryn 100g Crüsli 100 ml Yoghurt

Ovenstående billede viser 1 liters glas med hhv. 100g Cornflakes, Havregryn og Crüsli samt 100 ml yoghurt. Det er alle produkter, der spises på samme måde dvs. i en skål med en ske. Alle produkter spises af mange danskere hver morgen.

Se dernæst på billedet nedenunder. Det viser de samme produkter nu i portionsstørrelser, dvs. 30g Cornflakes, 35g Havregryn, 45 g Crüsli og endelig 2 dl yoghurt.

GDA oversætter altså informationen så den bliver mere tilgængelig for forbrugeren. Forbrugerne møder mad i portioner og ikke i 100g.



30g Cornflakes 35 g Havregryn 45g Crüsli 200 ml Yoghurt

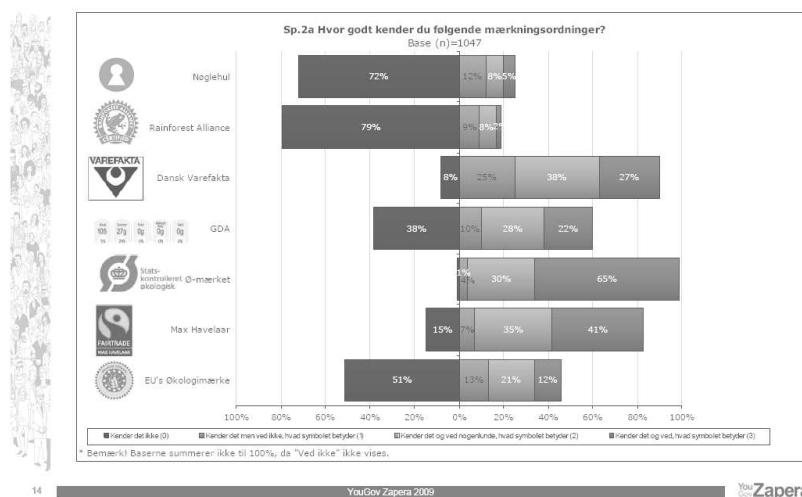
Derfor synes vi, at GDA er et værdifuldt supplement til 100 næringsdeklarationen. Når det er sagt, er vi naturligvis meget bevidste om, at der ligger en oplysningsopgave foran os med at vise forbrugeren, hvordan GDA anvendes. Det gør der altid ved lanceringer af nye mærker. Men vi har

stor tiltro til at forbrugeren, kan lære dette, eftersom EUFIC studiet tydeligt viste at forbrugeren, når der spurgtes ind til GDA, både kunne forstå og bruge det.

Forbrugernes kendskab til og brug af fødevaremærker

Det vigtigste for enhver ernæringsoplysning der er rettet mod forbrugerne er, at informationen findes på alle produkter, at information fremstilles på samme visuelle måde og at den er baseret på fakta.

3 Familiarity with labels in Denmark



100g næringsdeklarationen et godt eksempel på faktisk og oplysende information, idet den giver det fulde overblik over indholdet i den valgte fødevarer. Vi mener, at 100g næringsdeklarationen er en meget vigtig information på enhver fødevarer og støtter derfor, at denne skal være obligatorisk.

Vi ved, at mere end 80 % af de danske forbrugere ser på næringsdeklarationen når de køber produkter de ikke har købt før, men vi ved også at der er mere end 30 % der har svært ved at forstå den.

Netop derfor er GDA, som også er et oplysende mærke, et godt supplement. Mærket fremhæver på forsiden af pakkerne indholdet af de vigtigste næringsstoffer i en given portion/enhed af et produkt. Vi mener derfor, at GDA hjælper forbrugere til at træffe et mere kvalificeret valg. Eks. vil GDA mærket hjælpe en mor til at vælge mellem Cornflakes og Coco Pops, selv om kalorieindholdet næsten er det samme.

En anden kategori mærker har et fortolkende element, her finder vi for eksempel trafiklys, spis mærket og nøglehullet. Fælles for disse mærker er, at de på baggrund af nogle bestemte kriterier træffer valget for forbrugeren, og indikere om en given fødevarer er 'sund'.

I denne kategori er nøglehullet et godt eksempel på et positivt fortolkende mærke. Mærket som i Sverige har været anvendt i 15 år, er særdeles velkendt, men EUFIC undersøgelsen viste, at det ikke var specielt vigtigt for de produkter forbrugere valgte, og mere end 60 % ville stadig kigge efter anden ernæringsinformation.

Vi anvender i dag nøglehullet på Kellogg's Special K Fuldkorn, og har også tidligere haft det på Kashi Original. Men må konstatere at vi ikke er lykkedes med at gøre denne type af produkter interessante nok til at få de danske forbrugere til at vælge dem.

Vi har endnu ikke oplevet forbrugerhenvendelser i relation til GDA. Det er dog generelt også få henvendelser vi får omkring ernæringsoplysningerne på vores pakker. Det der hyppigst efterspørges er viden om produktsammensætningen, specifikt for personer der har en fødevarerallergi.

Hvilket fødevareremærke foretrækker Kelloggs og hvorfor?

Vores mål er at gøre det lettere for den enkelte forbruger at træffe et oplyst og kvalificeret valg. Vi støtter derfor både en obligatorisk 100g deklARATION og GDA mærket som et frivilligt supplement. Vi ser ikke nogen barriere for også at anvende et positivt fortolkende mærke som nøglehullet.

Nordisk Kellogg's deltager gerne i en dialog om, hvordan GDA mærket kan gøres bedre, og ser gerne, at dialogen om det fremtidige ernæringsmærke tages i europæisk regi. Derfor ser vi også gerne, GDA omfattes af det europæiske lovforslag om mærkning, således vi får myndighederne til at vurdere GDA mærket. For os er det kun positivt, hvis der er flere end fødevarerindustrien, der står bag fastsættelsen af referenceværdier og portionsstørrelser.