

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Fødevarestyrelsen, 6. kontor/SVSH
Den 25. februar 2009

Samråd i Fødevareudvalget
vedrørende neutralmarineret
kyllingekød, den 25. februar 2009.

TALEPUNKT

Spørgsmål AI: ”Ministeren bedes redegøre for, i hvilket omfang der anvendes proteintilsætning i det såkaldte neutral-marinerede kyllingekød for at øge vandindholdet i kødet?”

Spørgsmål AJ: ”Ministeren bedes redegøre for, hvilke tiltag ministeren vil tage for at undgå vildledning af forbrugerne om vandpumpet kyllingekød, der benævnes neutral-marineret?”

Det talte ord gælder

Svar:

- Jeg vil besvare de to spørgsmål samlet.
- Det er ret udbredt at anvende ingredienser til vandbinding i neutralmarineret fjerkrækød.
- Hvis man ikke vil have marineret kød, skal man købe fersk ubehandlet kød.

- Hvis kødet er marineret, skal det altid fremgå af mærkningen.
- Ifølge oplysninger fra Fødevarestyrelsen anvendes der ikke svineprotein i fjerkrækød. Oplysningerne bygger på udtagne prøver, der er foretaget både før og efter Operation X programmet – og i øvrigt tidligere.
- Der bruges i stedet ingredienser af anden herkomst end svin, som er i stand til at binde vand, blandt andet salte og carrageenaan blandinger. Carrageenaan er et stivelsesprodukt af gummi arabicum typen, som stammer fra tang.
- Ifølge lovgivningen må man gerne tilsætte vandbindende proteiner til fjerkrækødet, så længe de er angivet i ingredienslisten.
- Forbrugerne skal kunne vælge deres produkter på et oplyst grundlag og have sikkerhed for ikke at købe fødevarer, hvor mærkningen vildleder med hensyn til blandt andet vandindholdet.
- Hvis der er tilsat vand til kyllingekødet, skal det fremgå af mærkningen, hvor stort kødindholdet er i produktet.

- Det er producentens ansvar, at det deklarerede kødindhold stemmer overens med det faktiske.
- Det skal desuden fremgå af varebetegnelsen, at produktet har undergået en behandling, f.eks. ”neutralmarineret kyllingefilet”, for at undgå forveksling med et fersk produkt, som til forveksling ligner det marinerede.
- Der findes ikke nogen definition i lovgivningen af, hvad en ”marinering” dækker over.
- Ved vurderingen af såkaldte ”marinerede” produkter lægges der først og fremmest vægt på, at alle ingredienserne og mængderne heraf er deklareret korrekt. Selve metoden hvorved marineringen er foretaget, er således af mindre betydning i mærknings- og vildledningssammenhæng.
- Problemstillingen om vand i kyllinger er langt fra ny, og Fødevarestyrelsen har løbende stor fokus på området.
- Udover den almindelige kontrol kører der i løbet af 2009 et landsdækkende laboratorieprojekt, hvor vandindholdet i såvel ferske som marinerede kyllingeprodukter kontrolleres.

- Resultaterne af projektet forventes offentliggjort i begyndelsen af 2010.
- Der var et tilsvarende projekt i 2005, hvor resultaterne viste, at nogle virksomheder havde problemer med at få kødindholdet til at stemme overens med mærkningen.
- Fødevarestyrelsen fulgte op på de konstaterede overtrædelser, hvorefter forholdene blev bragt i orden.
- Udover selve kontrollen af produkterne, har Fødevarestyrelsen på sin hjemmeside - som et yderligere tiltag for at undgå vildledning af forbrugerne - informeret om forskellen på fersk og marineret fjerkrækød.