

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen, 6. kontor/SVSH
Den 16. marts 2009

Samråd i Fødevareudvalget den 25.
marts 2009 vedrørende neutralmari-
nader

Spørgsmålet er stillet efter ønske fra Benny
Engelbrecht (S)

TALEPUNKT

Spørgsmål AL: ”Hvilke tiltag vil ministeren tage for at informere forbrugerne bedre om neutralmarinader på baggrund af rapporten ”Let at tygge, men svært at sluge” fra Institut for Human Ernæring og Center for Bioetik og risikovurdering, der blandt andet anbefaler en mere præcis og forklarende betegnelse for at tilfredsstille ønsker om åbenhed og klarhed omkring, hvad neutralmarineret kød er, hvorfor kød neutralmarineres, og hvilket kød der er neutralmarineret?”

Det talte ord gælder

Svar:

- Forbrugerne skal naturligvis have de nødvendige informationer til at kunne vælge deres fødevarer på et oplyst grundlag, herunder oplysning om, hvad der ligger bag et udtryk som ”neutralmarineret”.

- Allerede i dag oplyses forbrugerne om de fødevarer, de køber. Det sker ved hjælp af de regler, der gælder for mærkning af fødevarer. Derudover kan forbrugerne via Fødevarestyrelsens hjemmeside få yderligere oplysninger om neutralmarineret fjerkrækød.
- Af de generelle mærkningsregler fremgår det, hvordan ingredienserne i et produkt skal deklarerer. Desuden gælder, at det skal fremgå af varebetegnelsen, at produktet har fået en behandling. Disse oplysninger ser jeg som de vigtigste oplysninger for, at forbrugeren kan træffe et oplyst valg.
- Når det drejer sig om neutralmarineret fjerkrækød, vil der således være et krav om, at indholdet af kød, vand og andre ingredienser er angivet, og at det fremgår, at kødet er neutralmarineret.
- På Fødevarestyrelsens hjemmeside findes en beskrivelse af, hvad forskellen er på fersk og marineret kød, samt hvad der ligger bag udtrykket ”neutralmarinade”.

- Selve udtrykket ”neutralmarineret” er en af erhvervet indarbejdet betegnelse, som har været anvendt i ca. 10 år. Betegnelsen antyder, at kødet er blevet behandlet med neutralmarinade, bestående af vand, salt, sukker m.v.
- Det vil derfor ikke være hensigtsmæssigt på nuværende tidspunkt at ændre på brugen af dette udtryk, da det blot vil føre til mere forvirring og vildledning af forbrugerne.
- Desuden er ”neutralmarineret” et udtryk, der også er meget udbredt i andre lande for samme typer produkter, f.eks. ”neutral marinated” på engelsk og ”neutral mariniert” på tysk.
- I rapporten fra Institut for Human Ernæring og Center for Bioetik og risikovurdering nævnes der både, hvilke fordele og hvilke ulemper de adspurgte forbrugere har påpeget ved neutralmarineret kød. Der er helt klart et behov for, at forbrugerne oplyses om den fødevare, de køber. Det mener jeg allerede bliver gjort i dag ved hjælp af de regler, der gælder for mærkning af fødevarer. Derudover kan forbrugere via Fødevarestyrelsens hjemmeside - som nævnt - få yderligere oplysninger om neutralmarineret fjekrækød.