

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Fødevarestyrelsen, 6. kontor/SVSH

Den 18. juni 2009

Samråd i Fødevareudvalget den 24.
juni 2009 om neutralmarineret kød

Spørgsmålene er stillet efter ønske fra Benny
Engelbrecht (S)

TALEPUNKT

Spørgsmål BI: ”Ministeren bedes redegøre for Fødevarestyrelsens kontroller af det såkaldt neutral marinerede kød efter offentliggørelsen af ”Slutrapport om kontrol af vandindhold i kyllingefilet”.”

Det talte ord gælder

Svar:

- Fødevarestyrelsens undersøgelse viser, at næsten halvdelen af alle neutralmarinerede prøver er deklareret forkert – en situation, jeg finder helt uacceptabel. Der er tydeligvis behov for større bevågenhed på området nu og fremover.
- Vi vil derfor skærpe kontrollen, specielt med de producenter, hvor der er konstateret uoverensstemmelser med mærkningsreglerne og jeg har en klar forventning om, at de får styr på deres tilsætning af vand. I modsat fald vil Fødevarestyrelsen

følge op med bøder til virksomhederne og yderligere opfølgende kontrolbesøg.

- De virksomheder, der havde for meget vand i kyllingerne i forbindelse med projektet, har siden ændret på deres recepter og procedurer for neutralmarinering. Fødevarestyrelsens efterfølgende kontrol har vist, at virksomhederne har fået godt styr på det.
- Alligevel har Fødevarestyrelsen vurderet, at det er nødvendigt med en øget kontrol af området i en periode på de to [Rose Poultry] virksomheder, der står for størstedelen af overtrædelserne i forbindelse med projektet.
- Fødevareregion Nord har derfor udarbejdet en kontrolplan for den kommende tid.
- Herudover vil Fødevarestyrelsen fortsat fokusere på, at de tilsynsførende hos virksomheder, der fremstiller neutralmarinerede kyllingeprodukter og lignende, er opmærksomme på problemet og instrueret om at anvende sanktioner, som er tilstrækkelige til at afskrække virksomhederne fra at snyde eller sjuske med vandindholdet i deres produkter.

Spørgsmål BJ: ”Ministeren bedes redegøre for, om hun finder, at fastlagte grænseværdier for indholdet af marinade i slutprodukter kan være en vej til at sikre bedre forhold omkring anvendelsen af den såkaldte neutrale marinerings teknik.”

Det talte ord gælder

Svar:

- Jeg mener ikke, det er nogen hensigtsmæssig løsning at regulere vandtilsætning i marinerede produkter via lovgivningen. Det må være producenternes ansvar at fastsætte et passende vandindhold – og sørge for, at det stemmer med det deklarerede.
- Desuden mener jeg ikke, det vil gøre nogen forskel i forhold til problemet med, at virksomhederne kommer for meget vand i kødet. Selvom der fandtes fastlagte grænseværdier, vil virksomhederne stadig kunne snyde eller sjuske med vandtilsætningen.
- For mig er det afgørende, at mærkningsreglerne sikrer, at forbrugeren altid vil kunne læse sig frem til, hvor meget vand der er tilsat produktet og dermed have muligheden for at fravælge det, hvis man mener, at vandindholdet er for højt.

- Det vigtige i denne sammenhæng er kontrollen af, at mærkningsreglerne på området bliver overholdt – det vil sige, at produktet svarer til, hvad forbrugeren kan læse ud af mærkningen.

Spørgsmål BK: ”Ministeren bedes redegøre for, om hun fortsat finder, at anvendelsen af udtrykket neutral marinade er korrekt og en fuldstændig forbrugervejledning, eller om der med fordel kan findes et andet og mere dækkende udtryk for kød, der maskinelt pumpes med lage typisk blandet af vand, salt og proteiner.”

Det talte ord gælder

Svar:

- Som jeg tidligere har sagt, er udtrykket ”neutralmarineret” en betegnelse, som er indarbejdet af erhvervet for mange år siden. Betegnelsen antyder, at kødet er blevet behandlet med neutralmarinade bestående af vand, sukker, salt, proteiner m.v.
- De generelle mærkningsregler sikrer, at forbrugeren får de nødvendige oplysninger om ingredienserne i produktet samt at det fremgår af varebetegnelsen, at produktet har fået en behandling, d.v.s. er tilsat neutral marinade. Disse oplysninger er efter min mening helt afgørende, for at forbrugeren kan træffe et oplyst valg.

- Selve udtrykket ”neutralmarinering” er efter Fødevarestyrelsens opfattelse ikke vildledende. ”Neutralmarineret” er i øvrigt 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.
- På Fødevarestyrelsens hjemmeside findes der desuden en udførlig beskrivelse af, hvad forskellen er på fersk og marineret kød samt hvad en neutralmarinering er.

Spørgsmål BL: ”Ministeren bedes redegøre for, hvilke initiativer hun vil foretage sig, efter at det står klart, at overskridelserne af vandindhold i det såkaldt neutralmarinerede kyllingekød er steget fra cirka ¼ af alle prøver i 2006 til cirka ½ af alle prøver i 2009.”

Det talte ord gælder

Svar:

- Først vil jeg gerne komme med en korrektion til de nævnte antal overtrædelser. Hvis man ser isoleret på de neutralmarinerede prøver, er procenten af prøver med overtrædelser 46 % i 2009 og 38 % i 2006.
- Ikke desto mindre viser tallene tydeligt, at det her er et problemområde, som vi skal holde skærpet kontrol med og udstede bøder, hvis ikke virksomhederne får styr på, hvor meget vand de kommer i kødet.
- Som jeg allerede har nævnt, vil jeg bede Fødevarestyrelsen om at føre en skærpet kontrol på området, specielt på de virksomheder hvor der er konstateret problemer. Virksomhederne skal selv betale for kontrollen, så de kommer også til at mærke det den vej rundt.
- På lang sigt kan flere opfølgende kontrolprojekter komme på tale.