



FOLKETINGET

Miljø- og Fødevareudvalget

Dato: 6. november 2018

Udvalget udbeder sig besvarelse af følgende spørgsmål:

MOF alm. del

Spørgsmål 159

Vil ministeren kommentere på nedenstående henvendelse fra en fastfood restaurant angående muligheden for at ændre lovgivningen, således at kød der har været udsat for "water misting" må markedsføres som 100 pct. oksekød?

"Når vi laver en bøf, til vores burger, får vi 100% oksekød, frosset og klar til brug, fra fabrikken. Når man fryser sådan en bøf ned, fordamper der lidt vand i processen, og det kan gøre den lidt tør. Det vil vi gerne undgå, så vi sprayer vand hen over kødet i fryseprocessen. Og vi sprayer præcis lige så meget vand, som vi ved, der afdamper. Men det kalder fødevestyrelsen "at tilsætte vand" Og selvom vi ikke "tilsætter" mere vand, end der afdamper, må vi ikke kalde det 100% oksekød, hvis vi sprayer vand på – i fryseprocessen.

Det hedder i øvrigt "water misting" og står i Fødevestyrelsens vejledning punkt 17.14. Det er et godt eksempel på en bureaukratisk regel I burde afskaffe (https://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Vejledninger/Maerkningsvejledning/Sider/17_14_Maerkning_med_100_eller_lignende.aspx).

Spørgsmålet er stillet efter ønske fra ikkemedlem af udvalget (MFU) Michael Aastrup Jensen (V).

Svar bedes sendt elektronisk til spørgeren på Michael.Aastrup@ft.dk og til lov@ft.dk.

På udvalgets vegne
Pia Adelsteen
formand