



Miljø- og  
Fødevareministeriet

Folketingets Miljø- og Fødevareudvalg  
Christiansborg  
1240 København K

J.nr. 2018-29-113-19978  
Den 24. november 2018

Miljø- og fødevareministerens besvarelse af spørgsmål nr. 159 (MOF alm. del) stillet d. 6. november 2018 efter ønske fra ikkemedlem af udvalget (MF) Michael Aastrup Jensen (V).

### Spørgsmål nr. 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, fordampes 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 afdampes. Men det kalder fødevarestyrelsen "at tilsætte vand" Og selvom vi ikke "tilsætter" mere vand, end der afdampes, må vi ikke kalde det 100% oksekød, hvis vi sprayer vand på – i fryseprocessen. Det hedder ellers "water misting" og står i Fødevarestyrelsens 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](https://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Vejledninger/Maerkningsvejledning/Sider/17_14_Maerkning_med_100_eller_lignende.aspx))."

### Svar

Jeg har forelagt spørgsmålet for Fødevarestyrelsen, som oplyser:

"I "Vejledning om mærkning" afsnit 17.14 er det beskrevet, at for at kunne mærke med den frivillige anprisning "100 % kød" på en fødevare, er det en forudsætning, at der virkelig er tale om 100 % af den pågældende vare. Som eksempel angives det, at kød som er sprøjtet med vand, såkaldt water-misting, ikke må mærkes med "100 % kød", da det vil være vildledende. Produktet må dog gerne sælges som kød. Dette er ikke ny praksis, og der har, indtil for nylig, ikke været stillet spørgsmål hertil.

"Vejledning om mærkning af fødevarer" fastsætter ikke regler, men er en vejledning, som angiver, hvornår en anprisning som udgangspunkt ikke vil være vildledende. Det fremgår også af vejledningen, at vildledningsvurderingen beror på en konkret vurdering af samtlige elementer ved markedsføringen af produktet.

I vejledningens afsnit 17.14 er der ikke taget stilling til mængden af vand eller baggrunden for at tilsætte vand i forhold til vurderingen af anprisningen "100 % kød". Selvom det fremgår af vejledningen, at sprøjtning af kød med vand betyder, at det vil være vildledende at mærke med "100 % kød", vil Fødevarestyrelsen altid skulle foretage en konkret vurdering i hver enkelt sag.

Fødevarestyrelsen vurderer f.eks., at anprisningen '100 % kød' kan benyttes i et tilfælde, hvor det tilsatte vand er afdampet, hvis virksomheden kan dokumentere, at vandet forsvinder under frysning eller senere tilberedning.

På den baggrund vil Fødevarestyrelsen ved næste revidering af "Vejledning om mærkning af fødevarer" tilpasse afsnit 17.14 således, at det fremgår mere tydeligt, at det i udgangspunktet er vildledende at anprise kød sprøjtet med vand med "100 % kød", men at der kan være konkrete tilfælde, hvor tilsætning af vand ikke udelukker, at der kan anprises med "100 % kød". I den forbindelse vil Fødevarestyrelsen også slette den specifikke henvisning til "water-misting".

Jakob Ellemann-Jensen

/

Annelise Fenger