

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Institution: Fødevarestyrelsen

Kontor/initialer: 6. kontor / SVSH

Sagsnr.: 2010-20-261-01084

Dato: 13. december 2010

Notat om status på Folketingsbeslutning B235 om en retvisende betegnelse for neutralmarineret kød

Problem

Folketingsbeslutning B235 om en retvisende betegnelse for neutralmarineret kød blev vedtaget af Folketinget ved 2. behandlingen den 4. juni 2010. Folketinget pålægger med beslutningen regeringen at arbejde for at indgå en frivillig aftale med fødevarerbranchen om en mere retvisende betegnelse for neutralmarineret kød. Såfremt det ikke lykkes at indgå en sådan aftale, pålægges regeringen at undersøge muligheden for at lovgive om spørgsmålet.

I dette notat beskrives kort, hvad status er på implementeringen af Folketingsbeslutning B235, herunder udfald af Fødevarestyrelsens drøftelser med erhvervet og Forbrugerrådet samt tidshorisonten for implementering af beslutningen.

Baggrund

Drøftelse med erhvervet

Betegnelsen ”neutralmarineret” for kød tilsat vand samt en eventuel frivillig grænse for vandindhold i kød blev drøftet på Fødevarestyrelsens dialogmøde om mærkning med branchen den 28. maj 2010. Til stede på mødet var Landbrug og Fødevarer, Dansk Varefakta Nævn, Dansk Supermarked, Dansk Erhverv, Horesta, COOP Danmark, DI Fødevarer, Danmarks Biavlere forening og De Samvirkende Købmænd. Forbrugerrådet var ikke fremmødt.

Der var en generel enighed blandt erhvervet om, at formuleringen ”tilsat lage” i umiddelbar forbindelse med varebetegnelsen – f.eks. ”kyllingefilet tilsat lage” er det bedste alternativ til betegnelsen ”neutralmarineret”. Begrundelsen herfor er, at formuleringen beskriver både selve processen, som er anvendt og det produkt, som er tilsat. Branchen mener ikke, det er tilstrækkeligt at skrive f.eks. ”tilsat vand”, idet lagen indeholder andet end vand (f.eks. salt og sukker). Betegnelsen ”lage” er beskrevet i mærkningsbekendtgørelsen¹, § 33, stk. 3 som f.eks. vand, eddike, vandige opløsninger af salt, sukker eller andre stoffer samt frugt eller grøntsags safter, for så vidt angår frugt og grøntsager.

Drøftelse med Forbrugerrådet

Forbrugerrådet omtalte i Tænk den 24. maj 2010 betegnelsen ”neutralmarineret” som et stærkt misvisende ord, som bør udskiftes med et andet ord, som fortæller forbrugerne nøjagtig, hvad der er sket med deres kød.

¹ Bekendtgørelse nr. 1308 af 14. december 2005 om mærkning m.v. af fødevarer.

Fødevarestyrelsen afholdt den 20. august 2010 et møde med Forbrugerrådet, hvor Styrelsen orienterede om ovennævnte drøftelser, der havde været med erhvervet den 28. maj 2010.

Forbrugerrådet fremsendte efterfølgende den 27. september 2010 skriftlige kommentarer. Forbrugerrådet finder det afgørende, at en ny betegnelse 1) gør det meget tydeligt for forbrugeren, at produktet har op til 20-30 % vand og dermed har en lavere [de må mene højere] kilopris end fersk kød; 2) indikerer, at salt- og sukkerlagen er injiceret i kødet, altså at der ikke er tale om en marinering el. lign.; 3) gør det tydeligt, at der er tilsat salt, da dette har stor betydning for både smag og sundhed; og 4) forstås af forbrugeren. Forbrugerrådet finder på den baggrund ikke betegnelsen ”tilsat lage” tilfredsstillende og har opstillet følgende to forslag til en forbedret betegnelse:

- ”Tilsat X % vand- og saltholdig lage” plus deklaration af saltindhold
- ”Tilsat X % saltlage” plus deklaration af saltindhold.

I begge tilfælde mener Forbrugerrådet, at teksten ”Tilsat ...” skal være med samme skriftstørrelse som resten af varebetegnelsen.

Desuden fremførte Forbrugerrådet, at forbrugerforståelsen af en ny betegnelse bør testes, og Forbrugerrådet ville gerne medvirke til at udføre en repræsentativ undersøgelse.

Forbrugerundersøgelse vedrørende nyt begreb for kyllingeprodukt

Gallup gennemførte på vegne af Fødevarestyrelsen i perioden 28.-29. oktober 2010 en undersøgelse med henblik på at teste forskellige betegnelser for kyllingefilet tilsat vand, salt, sukker og evt. andre smagsneutrale ingredienser (resultatet af undersøgelsen vedlægges). Spørgsmålene i undersøgelsen blev formuleret i samarbejde med Forbrugerrådet. Stikprøvestørrelsen for undersøgelsen var 1.125 personer – på mindst 18 år, repræsentativt udvalgt landet over.

Forbrugerne blev spurgt om, hvilken af følgende tre betegnelser, de mente, var den mest retvisende til at beskrive kyllingefilet, som er tilsat vand, salt, sukker og evt. andre smagsneutrale ingredienser: ”Neutralmarineret kyllingefilet”, ”kyllingefilet tilsat lage” eller ”kyllingefilet tilsat x % vand- og saltholdig lage”.

Resultaterne viste, at 71 % af de adspurgte foretrak betegnelsen ”kyllingefilet tilsat x % vand- og saltholdig lage”. 7 % foretrak ”neutralmarineret kyllingefilet” og 14 % foretrak ”kyllingefilet tilsat lage”. De resterende 8 % svarede ”ved ikke/kender ikke produktet”.

Drøftelse med erhvervet efter Gallup undersøgelsen

Fødevarestyrelsen afholdt, på baggrund af resultaterne af Gallup undersøgelsen, endnu et møde med erhvervet den 18. november 2010 med henblik på at indgå en frivillig aftale om en ny betegnelse for kød tilsat vand og andre smagsneutrale ingredienser. Til stede var Coop Danmark, Dansk Supermarked, De Samvirkende Købmænd, Landbrug & Fødevarer samt Dansk Industri. Erhvervet mente generelt, at Forbrugerrådets forslag til ny betegnelse ”kyllingefilet tilsat x % vand- og saltholdig lage” var for fastlåst og efterlyste flere valgmuligheder. Erhvervet kunne acceptere, at ordene ”tilsat lage” skal indgå i den nye betegnelse sammen med en angivelse af, enten hvor meget kød eller vand der er i produktet.

Videre proces

På baggrund af drøftelserne og udmeldingerne fra erhvervet og Forbrugerrådet er det Fødevarestyrelsens opfattelse, at vedhæftede forslag til opdatering af mærkningsvejledningen er et fornuftigt kompromis, idet det i varebetegnelsen klart angives, at kødet er tilsat x % luge. I forhold til Forbrugerrådets ønske om, at ordet "salt" skal indgå i varebetegnelsen, ligesom mængden heraf skal angives i ingredienslisten, vurderes dette ønske at være imødekommet ved de almindelige mærkningskrav om angivelse af "salt" i ingredienslisten, uden at dette er angivet ved en mængdeangivelse.

Fødevarestyrelsen vil ved revidering af mærkningsvejledningen ændre fortolkningen af vildledningsbestemmelserne samt bestemmelserne om varebetegnelse, så det fremover vil blive opfattet som vildledende at anvende betegnelsen "neutralmarineret", men derimod som beskrivende at anvende betegnelser, hvori ordene "tilsat luge" indgår sammen med en angivelse af, enten hvor meget luge eller hvor meget kød der er i produktet. Det nye afsnit til mærkningsvejledningen vedlægges. Revideringen af mærkningsvejledningen forventes at finde sted i løbet af december 2010/januar 2011.

Forbrugerrådet har erklæret sig indforstået med Fødevarestyrelsens forslag til håndtering af mærkning af kød tilsat vand og andre smagsneutrale ingredienser.

Da neutralmarineret er en af erhvervet indarbejdet betegnelse, som har været anvendt gennem de seneste mange år, vil Fødevarestyrelsen gennem kontrolinstruks til regionerne angive, at produkter, der er produceret tidligere end vejledningens udsendelse, fortsat kan markedsføres indtil disse produkters udløbsdato.