

Fødevarestyrelsen
Nina Læssø Jakobsen
Sendt pr. e-mail til: NILJ@fvst.dk

Danish Food and Drink Federation

Høringssvar vedr. vejledning om holdbarhedsmærkning.

DI Fødevarer takker for muligheden for at give bemærkninger til Fødevarestyrelsens udkast til vejledning vedrørende holdbarhedsmærkning.

Vi finder det positivt, at de danske myndigheder har udarbejdet et udkast til et beslutningstræ for fødevareerhvervet til at skelne mellem de to datoer "mindst holdbar til" og "sidste anvendelsesdag" i relation til mærkning.

Vi finder, at beslutningstræet udmærket dækker de tanker, der ligger til grund for valg af holdbarhedsangivelse, og skemaets eksempler hjælper i forståelsen af træet.

Nedenfor følger en række uddybende bemærkninger til udkastet samt nogle konkrete forslag til præciseringer, som kunne hjælpe virksomhederne yderligere.

Overordnede bemærkninger:

For at sikre en harmoniseret EU forvaltning er det vigtigt, at vejledningen er i tråd med europæisk fortolkning, så der ikke opstår handelshindringer som følge af forskellig implementering imellem medlemslandene.

Det er ligeledes vigtigt at understrege, at der er tale om en vejledning. Hvis fødevarevirksomhederne kan argumentere for en anden holdbarhedsmærkning (f.eks. ved en risikovurdering) end angivet i vejledningens skema, skal dette tages til efterretning. Kontrollen bør derfor informeres om, at produkter således godt kan placeres i en anden fødevaregruppe end angivet i vejledningen.

Specifikke kommentarer:

På side 2 i notatet står: "men hvis det kan dokumenteres, at et spiseklart kølekrævende produkt er stabiliseret for vækst af listeria, eller på anden måde sikret fri for listeria, så bør der som udgangspunkt mærkes med "mindst holdbar til".

Og som forklaring på dette står i note 4; "Et produkt, der kan betragtes som stabiliseret mod vækst af listeria, må forventes også at være stabiliseret efter udløb af holdbarhed, forudsat at produktet er organoleptisk tilfredsstillende, og der ikke er tegn på fordærv".

Når et køleprodukt er stabiliseret for vækst af listeria, så er det stabiliseret i holdbarhedsperioden. En stabilisering af listeria betyder ikke, at listeria ikke kan vokse, men det udgør ikke en sikkerhedsrisiko i holdbarhedsperioden. Listeria er ikke en fordærvelsesbakterie. Forbrugerne kan derfor ikke vurdere, hvorvidt produktet udgør en sundhedsrisiko efter "mindst holdbar til".

Endvidere står der i skemaet over fødevaregrupperes holdbarhedskriterier, under

skaldyr, i kolonnen under stabilisering: *"under forudsætning af lav vandaktivitet, pH og konserveringsstoffer. Her skal der mærkes med "mindst holdbar til"*.

Lageprodukter har en høj vandaktivitet pga. lagens indhold af vand. De tilsatte konserveringsmidler er ikke altid de mest effektive hæmmere over for alle patogener, og der kan forekomme vækst af psykotrofe Clostridium Botulinum i marinerede rejer pakket i lage eller i modificeret atmosfære ved lavt saltindhold. Derfor bør kølede fiskeprodukter i lage, konserveret samt rogn/kaviar mærkes med "sidste anvendelsesdato".

Vejledningen bør derfor ikke kun fokusere på listeria, når der udarbejdes retningslinjer for fastsættelse af holdbarhedsmærkning, da andre patogener kan udgøre en sikkerhedsrisiko.

I skemaet over fødevaregrupperes holdbarhedskriterier står der ligeledes, at pasteuriserede æg skal holdbarhedsmærkes med sidste anvendelsesdato. Pasteuriserede æg er stabiliseret i forhold til mikrobiologisk vækst, både under pasteurisering og ved tilsætning af konserveringsmiddel samt surhedsregulerende middel. Pasteuriserede æg bør derfor mærkes med "mindst holdbar til".

Afslutningsvis:

Det bemærkes i øvrigt, at fødevareproducenterne nøje har vurderet "mindst holdbar til"-datoen med henblik på at sikre forbrugerne en god kvalitet, hver gang de handler produktet. Ingen fødevareproducenter er interesserede i, at deres produkter giver forbrugerne en kvalitetsmæssig ringe oplevelse.

Fremadrettet opfordrer vi derfor til, at de danske myndigheder iværksætter en forbrugerkampagne, der informerer forbrugerne om, hvordan de kan forholde sig til fødevarens kvalitet efter "mindst holdbar til"-datoen.

Det er DI Fødevarers forventning, at mange forbrugere på nuværende tidspunkt har den opfattelse, at "mindst holdbar til" er ensbetydende med, at fødevaren efterfølgende ikke er egnet til konsum.

DI Fødevarer stiller sig til rådighed for eventuelle spørgsmål vedrørende høringsvaret.

Med venlig hilsen

DI Fødevarer



Mie Lauritzen
Chefkonsulent