



Til Fødevarestyrelsen  
Nina Læssø Jakobsen, [nilj@fvst.dk](mailto:nilj@fvst.dk)

Hellerup, den 7. oktober 2013  
KJ/ks  
e-mail: [kj@dsk.dk](mailto:kj@dsk.dk)

### Høring vedrørende holdbarhedsmærkning

Med henvisning til Fødevarestyrelsens mail af 17. september 2013 og notat "Holdbarhed på fødevarer" af samme dato fremsendes hermed DSK's bemærkninger.

DSK hilser det velkomment, at Fødevarestyrelsen har udarbejdet udkast til vejledning vedrørende anvendelse af MHT (mindst holdbar til) og SAD (sidste anvendelsesdato), da det hidtil, for nogle varegruppers vedkommende (med holdbarhed mere end 5 dage), har været lidt uklart, hvorvidt man skulle bruge den ene eller den anden.

DSK finder også den skitserede liste nyttig og mener, at det kan være en hjælp for virksomhederne. Derfor foreslår vi, at listen som udgangspunkt indeholder de varegrupper, som der er taget stilling til p.t., og at listen efterhånden udbygges, så den med tiden kan omfatte alle relevante varegrupper.

Vi konstaterer, at definitionen af sidste anvendelsesdato er udbygget i forhold til teksten i nuværende bekendtgørelse, idet SAD skal benyttes i to forskellige tilfælde:

1. Meget letfordævelige varer (med op til 5 dages holdbarhed ved køl), uanset de ikke nødvendigvis bliver sundhedsfarlige.
2. Varer, som kan blive sundhedsfarlige efter den angivne dato.

Vi foreslår, at 3. bullit i notatet samt notatets efterfølgende afsnit sammenskrives som en forklaring vedrørende SAD i to underpunkter svarende til 1. og 2. som angivet her ovenfor.

Da hverken punkt 1. eller 2. er aktuelle for varer, der kan opbevares ved stuetemperatur eller for frostvarer, mener vi, det vil gøre emnet mere overskuelig, hvis dette blev slået fast i den indledende tekst i stedet for en fodnote (3). Derefter kan følge en overskrift "Holdbarhedsangivelse for kølekrævende varer", hvor problematikken så er afgrænset til disse. Tilsvarende skal hverken frostvarer eller varer, som opbevares ved stuetemperatur, indgå i listen, hvis overskrift også bør ændres til "... kølekrævende fødevarer ...".

*de samvirkende købmænd*

Selvom det følger reglerne, foreslår vi, at det specifikt nævnes, at også brød og almindeligt (ikke kølekrævende) bagværk skal mærkes med MHT, *selvom* det kun har en dags holdbarhed, da netop denne varegruppe har givet anledning til misforståelser. I øvrigt bør der også tages stilling til kølekrævende ikke færdigbagte brødprodukter, som er beregnet på færdigbagning hos forbrugeren.

Vi er som udgangspunkt enige med Fødevarestyrelsen i, at kølekrævende, spiseklare produkter skal mærkes med SAD. Det bør dog også være klart, at hvis en producent har en god grund til at mærke med MHT, dvs. produktet falder ikke ind under 1. eller 2., kan han gøre det, også uden mængder af "videnskabelig dokumentation" (se eksempel senere).

### **Bemærkninger til listen**

Overskriften bør være "... kølekrævende fødevarers holdbarhedskriterier og holdbarhedsangivelse."

Overskrifterne for de enkelte grupper må godt være mere præcise/mere beskrivende. Eksempel: Der er en fed overskrift "Pålæg" og nedenunder en gruppe, som også hedder "pålæg", men sandsynligvis er kødpålæg (ikke alle typer pålæg), men senere kommer en anden fed overskrift med smørepålæg.

Overskriften "Spiseklare færdigretter" omfatter tilsyneladende, hvad vi ville betegne som "spiseklare produkter/måltider (som ikke opvarmes)". Vi betegner normalt ikke en sandwich som en færdigret, og normalt betegnes en færdigret, som opvarmes inden spisning, som spiseklar, hvis den alene opvarmes for "kulinariske grunde".

Man kan også gøre skemaet mere overskueligt ved at sætte produkter med samme kriterier og holdbarhedsangivelse sammen. Eksempelsvis behøver man under "Desserts" kun én gruppe, som kan betegnes "Mousse, fromage og budding", da det ikke kan være essentielt, om det er chokolademousse eller en anden mousse-dessert.

Det ville være rigtig godt hvis man i kolonne "Stabiliseret" angav stabiliseringsmetoden. Så kan virksomheden tydeligere se, om deres produkt opfylder forudsætningen. I første gruppe, syrnede konsummælkeprodukter angives således  $pH < 4,5$  som forklaring på stabiliseringen. I næste gruppe smør... består stabiliseringen vel af lav  $a_w$ . Hvad er stabiliseringen for hytteost, rygeost og mozzarella? Der bør være en definition af "Kommerciel steril (men ikke stabile)".

### **Bemærkninger vedrørende de enkelte produktgrupper**

UHT-behandlede syrnede.... bør ikke indgå i skemaet, da UHT-behandlede produkter kan opbevares ved stuetemperatur.

Usyrnede konsummælksprodukter: Skal der ikke stå, at de er pasteuriserede?

Vi foreslår at tilføje en produktgruppe "ost af upasteuriseret mælk". Selvom DTU ikke til dette formål har foretaget undersøgelser, kan man vel angive, at de skal mærkes SAD?

Pålæg: Herunder... bør tydeligere opdeles, så det fremgår, at udgangspunktet er ikke stabiliseret og SAD, men at fermenterede pølser kan være stabiliseret og dermed mærket MHT (teksten bør stå ud for fermenteret pølse). Teksten skal afstemmes med det senere afsnit om pølser.

Overskriften Fisk bør være Fisk og fiskevarer.

Skaldyr på frost skal ikke være med i skemaet.

Der mangler en gruppe for skaldyr, som ikke er i lage, men det er måske underforstået, at de skal mærkes SAD på grund af meget kort holdbarhed?

Spiseklare færdigretter, se bemærkning ovenfor. Der skal ikke være krydser i den linje. Gruppen indeholder vel også alle andre produkter, der sælges som færdigt "måltid", f.eks. blandende salater med eller uden kød såsom skinke, frikadeller med kartoffelsalat mv.

Desserter, se ovenfor. Disse produkter sælges os bekendt i dag med rimelig lang holdbarhed og angivelsen MHT. Måske er de varmebehandlet/varmpakket og dermed stabiliseret (svarende til varmpakket flødeost). Producenterne kan sikkert give mere info.

Pålægssalater. Der er en \*, som ikke er forklaret.

Leverpostej: Hvis leverpostej sælges i den form, hvori den er bagt, burde der ikke være sygdomsfremkaldende mikroorganismer, og denne type produkter sælges i dag typisk med MHT. Hvis leverpostej derimod tages ud af formen, udskæres og pakkes, er vi enige i skemaets angivelse. Tilsvarende for paté. Man kunne eventuelt dele op i a) og b).

Gruppen pølser bør afstemmes med kødpålæg.

Det er uklart hvad smørepølse er. Der findes også et fiskebaseret smørepålæg.

Pasteuriserede æg: Vi er uforstående overfor det anførte. Pasteuriseringen tjener jo netop til at sikre eliminering af salmonella mv., og produktet er dermed stabiliseret.

Kød/fisk første gruppe bør hedde fersk kød/fisk ikke vakuum, ikke MAP. Det samme gælder for hakket kød/fisk. Vakuum og MAP kan sættes sammen til én rubrik. Det samme gælder for hakket.

Stik imod alle disse omhyggeligt beskrevne regler, skal fersk fjerkræ som bekendt, ifølge handelsnormerne, mærkes med SAD, hvilket man tydeligt bør gøre opmærksom på, da det vel også gælder vakuum eller MAP-pakket fjerkræ? – I øvrigt mener vi, at det er totalt uhensigtsmæssigt og forstyrrende, at handelsnormerne indeholder regler om mærkning, som tilsyneladende i dette tilfælde medfører konflikt i forhold til andre mærkningsregler.

Vi opfordrer derfor Fødevarestyrelsen til aktivt at arbejde for, at handelsnormerne ændres, så alle regler om mærkning, temperaturforhold mv., som er omfattet af anden lovgivning, tages ud.

Denne opfordring gælder også i høj grad reglen om, at æg (i skal) kun må sælges i 21 dage, uanset holdbarheden i handelsnormen er fastlagt til 28 dage. Æg er i dag normalt mærket med MHT. Hvordan har Styrelsen tænkt, at æg skal mærkes fremover? Eller hvordan skal muligheden for at sælge varer efter MHT håndteres for ægs vedkommende, hvis de fortsat mærkes med MHT?

Vi håber, at DSK's bemærkninger kan bidrage til en endnu bedre udgave af vejledningen, og står naturligvis til rådighed for en eventuel uddybning.

Da angivelsen af holdbarheden vil få helt nye konsekvenser, når forbuddet mod markedsføring af varer efter MHT er passeret, ophæves, vil fortolkningen af reglerne ved holdbarhedsangivelse få meget stor betydning for alle fødevarevirksomheder. Vi vil derfor meget gerne have lejlighed til at drøfte emnet med Fødevarestyrelsen, når Styrelsen har haft lejlighed til at overveje eventuelle ændringer, foranlediget af høringen.

Vi anmoder derfor om et møde desangående.

Med venlig hilsen

Kirsten Jacobsen  
Seniorkonsulent