

## Maria Henriksen (FVST)

---

**Fra:** Kirsten Jacobsen <kj@dsk.dk>  
**Sendt:** 5. november 2017 23:30  
**Til:** Fødevare Kemi og Fødevarekvalitet 29  
**Cc:** Maria Henriksen (FVST)  
**Emne:** Høring om mærkningsvejledningen  
**Vedhæftede filer:** Høring mærkningsvejledningen 03.11.2017.docx; Mærkningsvejledningen udkast september 2017 med bem DSK 03.11.2017.docx

**Sag:** 2017-29-33-00134  
**Sagsdokument:** 4030594

Hej Maria og Mærkning

Hermed som aftalt DSK's høringssvar vedr. mærkningsvejledningen.

Jeg har tilladt mig ikke kun at kommentere på ændringer, men også den tekst som er uændret. Vi har jo nu brugt vejledningen nogen tid og har dermed også observeret, at der nogle steder kunne bruges yderligere uddybning.

Vi vil gerne hjælpe med konkrete forslag til de steder, hvor vi har anmodet om lidt større ændringer, f.eks. hele beskrivelsen af de forskellige "salgsformer" (som vi også leder efter et bedre ord for)



Venligst bekræft modtagelsen af denne mail.  
På forhånd tak

Med venlig hilsen

Kirsten Jacobsen  
Seniorkonsulent, cand. brom

**DSK**

De Samvirkende Købmænd  
Islands Brygge 26, 2300 København S  
D + 45 20 43 56 25 | T +45 39 62 16 16  
[kj@dsk.dk](mailto:kj@dsk.dk) | [www.dsk.dk](http://www.dsk.dk)

## Maria Henriksen (FVST)

---

**Fra:** Kirsten Jacobsen <kj@dsk.dk>  
**Sendt:** 6. november 2017 18:17  
**Til:** Fødevare Kemi og Fødevarekvalitet 29  
**Cc:** Maria Henriksen (FVST)  
**Emne:** en bemærkning/spørgsmål til udkast til vejledning om mærkning

**Sag:** 2017-29-33-00134  
**Sagsdokument:** 4030609

Hej Maria og Mærkning

I Afsnit 8.2 i udkastet finder vi følgende nye tekst:  
En færdigpakket fødevare skal som udgangspunkt have én ingrediensliste.

Derfor vil vi gerne gøre opmærksom på, at slagterafdelingerne i vore supermarkeder i mange år har brugt en særlig løsning vedr. marineret kød, når de sælger flere forskellige udskæringer kombineret med flere forskellige marinader.

Leverandøren af marinaderne leverer sammen med marinaderne etiketter med ingrediensliste for hver marinade, beregnet til at sætte på det produkt, som sælges til forbrugeren. Slagteren sætter denne "tillægsetiket", som de kalder den, ved siden af slagterens egen etiket, hvorpå der står varebetegnelse, tilberedningsanvisning, opbevaring, holdbarhed osv. Forbrugeren kan på denne måde hurtigt orientere sig først om kødstykket og dernæst, tydeligt afgrænset fra de andre mærkningselementer, marinaden, som er afgørende for smag, og hvor de kan se eventuelle allergener.

Vi vil meget gerne blive ved at kunne benytte denne måde.

Dels er der en del etiketudstyr, som endnu ikke er opdateret til at kunne indeholde alle de nye mærkningskrav på en pæn og overskuelig måde.

Dels er dette en flexibel fremgangsmåde for slagteren, som hurtigt kan fremstille en ny kombination af kød og smag uden først at skulle etablere en helt ny etiket (med mange fejlmuligheder) på sin pc.

Nu er den nye tekst i vejledningen "...som udgangspunkt...", så vi forventer, at vores fremgangsmåde kan rummes i denne formulering. For god ordens skyld anmoder vi om Fødevarestyrelsens accept af, at ingredienser i en marinade kan stå på en etiket for sig selv, når marinaden indgår i marineret kød.

På forhånd tak

Med venlig hilsen

Kirsten Jacobsen  
Seniorkonsulent, cand. brom

**DSK**

De Samvirkende Købmænd  
Islands Brygge 26, 2300 København S  
D + 45 20 43 56 25 | T +45 39 62 16 16  
[kj@dsk.dk](mailto:kj@dsk.dk) | [www.dsk.dk](http://www.dsk.dk)