

19. oktober 2018

MIST

Deres sagsnr. J.nr. 2018-29-35-00508

Fødevarestyrelsen
Att.: Dagny Løvøll Warming
Stationsparken 31
2600 Glostrup
Danmark
Sendt pr. email: 291@fvst.dk

Danish Food and Drink Federation

Svar til høring vedrørende Kommissionens udkast til forslag om regulering af transfedtsyrer i fødevarer

DI Fødevarer takker for muligheden for at komme med bemærkninger til udkast til Kommissionens forslag om regulering af indhold af transfedtsyrer i fødevarer "Commission Regulation (EU) .../... of XXX amending Annex III to Regulation (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council as regards trans fat, other than trans fat naturally occurring in animal fat, in foods intended for the final consumer"


I DI Fødevarer støtter vi den gældende danske lovgivning, som den danske fødevarerindustri stort set levede op til allerede inden den trådte i kraft i 2003. Vores medlemmer har selv bidraget til udvikling af brugbare fedtstoffer med lavt indhold af transfedtsyrer.

Af Fødevarestyrelsens høringsbrev fremgår det, at Kommissionens forslag er "på linje med" de regler, vi allerede har i Danmark. Som udgangspunkt er det alene definitionen - eller måske retter dennes ordlyd - på transfedtsyrer, der er forskellig. Fødevarestyrelsen har dog oplyst DI Fødevarer, at dette ikke vil få praktisk betydning for de danske virksomheder, der allerede følger de danske regler.

Da Kommissionens udkast til regulering af transfedtsyrer i fødevarer ikke får praktisk betydning for de danske virksomheder, der allerede følger de gældende danske regler for transfedtsyrer i fødevarer, har DI Fødevarer ingen kommentarer til Kommissionens udkast.

DI Fødevarer står selvfølgelig til rådighed for spørgsmål eller kommentarer, som dette høringssvar måtte give anledning til.

Med venlig hilsen



Michael Strube
Chefkonsulent
DI Fødevarer





Afsender: Bager- og Konditormestre i Danmark, Islands Brygge 26, 2300 København S

**Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31-33
2600 Glostrup**

København, den 24. oktober 2018

Sendt pr. mail til: 291@fvst.dk

**Vedr.: Deres journalnummer: J.nr. 2018-29-35-00508
(Høring vedrørende Kommissionens udkast til forslag om regulering af transfedtsyrer i fødevarer)**

Bager- og Konditormestre i Danmark (BKD) har modtaget og gennemgået Kommissionens udkast til forslag til regulering af transfedtsyrer i Fødevarer.

Indledende bemærkninger

Vi bakker naturligvis op om Kommissionens ønske om at reducere indtaget af transfedtsyrer hos den europæiske befolkning og harmonisering af reglerne herom i hele EU.

I Danmark har vi god erfaring med reduktionen af transfedtsyre, som følge af de nationale regler, der har været gældende siden 2003. Det giver efter vores opfattelse ikke anledning til de store udfordringer længere.

Bemærkninger

Af høringsbrevet fra Fødevarestyrelsen fremgår det "Dette forslag er på linje med de regler, vi allerede har i Danmark, jf. bekendtgørelse om transfedtsyrer i olier og fedtstoffer (1427/2015)."

Det er muligt, at intentionen bag Kommissionens forslag er på linje med de danske regler. Men vi ser væsentlige forskelle, når vi sammenholder teksten i den danske bekendtgørelse og teksten i Kommissionens forslag.

EU's forslag	Den danske bekendtgørelse
The following conditions shall apply: a. The content of trans fat, other than trans fat naturally occurring in animal fat, in food which is intended for the final consumer, shall not exceed 2 grams per 100 grams of fat.	<p>§ 1. Denne bekendtgørelse finder anvendelse på olier og fedtstoffer, herunder emulsioner med fedtstoffet som den gennemgående fase, der enten alene eller som del af forarbejdede fødevarer er bestemt til eller må antages at skulle fortæres af mennesker.</p> <p>Stk. 2. Bekendtgørelsen omfatter ikke naturligt forekommende indhold af transfedtsyrer i animalske fedtstoffer eller produkter, der er reguleret via anden lovgivning.</p>



	<p>Stk. 3. Bekendtgørelsen omfatter udelukkende salg til forbrugerne.</p> <p>Stk. 4. Transfedtsyrer defineres i denne bekendtgørelse som summen af alle isomere fedtsyrer med 14, 16, 18, 20 og 22 kulstofatomer og én eller flere transdobbeltbindinger, dvs. C14:1, C16:1, C18:1, C18:2, C18:3, C20:1, C20:2, C22:1, C22:2 transisomere fedtsyrer, dog kun flerumættede fedtsyrer med methylen-afbrudte dobbeltbindinger.</p> <p>§ 2. Det er forbudt at sælge de af bekendtgørelsen omfattede olier og fedtstoffer, hvis de har et højere indhold af transfedtsyrer end angivet i § 3.</p>
--	---

Når vi læser den danske bekendtgørelse (jvnf § 1 og § 2), kan vi kun tolke det således, at producenterne af olier og margariner til bla vores medlemmer også har et ansvar for at overholde indholdet af transfedtsyrer med max 2 g pr 100 g olie/margarine. Sådan tænker vi også, at producenterne af olier/margariner til Danmark har tolket bekendtgørelsen.

Den positive udvikling af transfedtsyreniveauerne på slutprodukterne i Danmark, mener vi kan tilskrives, at råvareleverandørerne fra start har været med til at tage ansvar for, at deres olier og margariner leveret til de små håndværksfødevarerproducenter ikke har overskredet værdierne i bekendtgørelsen - tvært imod. Havde de små håndværksproducenter af slutprodukterne alene skulle løfte opgaven med at styre indholdet af transfedtsyrer ud fra råvarespecifikationer og uden at råvareleverandørerne havde løftet deres del, havde vi efter vores overbevisning ikke set denne udvikling.

Derfor bekymrer det os også ved læsning af forslaget fra kommissionen, at råvareleverandørerne er fritaget for ansvar om at levere olier/margariner med lavt transfedtsyreindhold til producenterne af slutprodukterne og at alt ansvar for indholdet alene er lagt på producenten af slutproduktet, der sælges til den endelige forbruger.

Vores forslag vil derfor være, at der i forordningen indarbejdes en forpligtelse til, at leverandørerne af fedtstoffer, der skal bruges som en del af fødevarer, der er bestemt til eller må antages at skulle fortæres af mennesker, overholder værdierne for transfedtsyrer i forordningen med max 2 g pr 100 g fedt.

Afsluttende bemærkninger

Vi har i Danmark siden bekendtgørelsens start i 2003, set et fald i transfedtsyreindholdet i slutprodukterne bestemt til forbrugerne. Dette skyldes efter vores opfattelse i høj grad producenterne af råvarer.



Producenterne af produkterne til salg til forbrugerne er tit små håndværksproducenter, der ville have haft overordentlig svært ved at have haft drevet denne udvikling alene, hvis de kunne vælge mellem en jungle af råvarer (olie/margariner) med varierende transfedtsyreindhold.

Vi håber meget Fødevarestyrelsen vil gå videre med vores ønsker til ændring af EU's forslag, så den kommer på niveau med den danske bekendtgørelse, hvorved de små håndværksdetailvirksomheder fortsat kan produceres lækre og smagfulde fødevarer i Danmark, uden at skulle pålægges unødigt administration eller dokumentationskrav for at holde transfedtsyreindholdet under det tilladte.

Med venlig hilsen

Henrik Jellev Madsen

Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31-33
2600 Glostrup

Sendt til: 291@fvst.dk
J.nr. 2018-29-35-00508

24. oktober 2018

Høring over Kommissionens udkast til forslag om regulering af transfedtsyrer i fødevarer

Dansk Erhverv har modtaget høring fra Fødevarestyrelsen over Kommissionens udkast til forslag om regulering af transfedtsyrer i fødevarer, og har følgende bemærkninger.

Generelle bemærkninger

Dansk Erhverv støtter som udgangspunkt Kommissionens udkast til forslag om regulering af transfedtsyrer i fødevarer, da det vil højne forbrugerbeskyttelsen og skabe lige konkurrencevilkår i EU. I Danmark har vi siden 2003 haft nationale særregler, der sætter en grænse på maksimum 2 gram transfedt pr. 100 gram olie eller fedt, og vi finder det derfor positivt, at reglerne nu harmoniseres.

Handlen med fødevarer er global, og det er derfor afgørende, at lovgivningen baserer sig på fælles harmoniserede europæiske regler af hensyn til varernes fri bevægelighed og virksomhedernes lige konkurrencevilkår. Nationale særregler svækker som udgangspunkt konkurrencen, gør danske produkter dyrere og hæmmer innovation og udvikling i branchen.

Specifikke bemærkninger

Af Fødevarestyrelsens høringsbrev fremgår at "Dette forslag er på linje med de regler, vi allerede har i Danmark...". Vi ser dog en væsentlig forskel i de to regelsæt, idet den danske bekendtgørelse finder anvendelse på olier og fedtstoffer, der enten alene eller som del af forarbejdede fødevarer er bestemt til at skulle fortæres af mennesker. Dvs. ifølge den danske bekendtgørelse skal grænseværdien på 2 gram transfedt pr. 100 gram olie eller fedt både overholdes af producenten af råvaren og af producenten af den færdige fødevarer.

I Kommissionens forordningsudkast er der derimod kun lagt op til, at grænseværdien på 2 gram transfedt pr. 100 gram fedt skal overholdes i fødevarer, der er tiltænkt den endelige forbruger.

Vi læser det derfor som om, at producenter af olier og fedtstoffer til videre forarbejdning fritages fra forordningens krav om, at levere råvarer med et transfedtsyreindhold under grænseværdien og det bliver udelukkende op til producenten af den færdige fødevare, at dokumentere via beregninger og analyser, at grænseværdien overholdes i deres produkter. Dette vil være en stor administrativ og økonomisk byrde for små detailproducenter, som fx håndværksbagerne.

Med venlig hilsen

Saoirse McKeever Eriksen
Fødevarekonsulent

Til Fødevarestyrelsen
Sendt som e mail 29@fvst.dk

24. oktober 2018

Vedr.: Deres J.nr. 2018-29-35-00508
Høring vedrørende Kommissionens udkast til forslag om regulering af transfedtsyrer i fødevarer

Indledningsvis skal det bemærkes, at HORESTA tilslutter sig den danske lovgivning på området med bekendtgørelse om transfedtsyrer i olier og fedtstoffer (1427/2015), som har resulteret i en reduktion af transfedtsyrer i fedtstoffer og olier og dermed i reduktion i danskernes indtag af transfedtsyrer i kosten.

HORESTA er også enig i, at Kommissionen vælger en maksimalgrænseværdi på 2 % og dropper et oprindeligt, politisk forslag om fødevaremærkning.

Af høringsbrevet bemærker Fødevarestyrelsen, at forslaget synes at være i overensstemmelse med tilsvarende lovgivning gældende i Danmark. Det er HORESTA ikke enig i. HORESTA mener, at formulering i forordningen på afgørende områder er forskellig fra den danske bekendtgørelse. Det er bekymrende, hvis forordningen resulterer i, at detailvirksomheder, som producerer fødevarer til den endelige forbruger, skal dokumentere transfedtsyreindholdet i fødevarerne.

Af teksten fremgår det også, at fødevareindustrien ikke vil være bundet af grænsen på 2g / 100g, mens restauranter, der bruger fedt, vil være forpligtet til at holde sig inden for denne grænse. Dette er problematisk, fordi indholdet af transfedtsyrer i råvarer ikke vil være kendt for detailvirksomheden. Desuden er fødevarer og ikke alene fedtstoffer omfattet af forordningens krav, hvilket gør det endnu mere kompliceret for detailproducenter (restauranter), som fremstiller sammensatte fødevarer.

Restauranter og små detailvirksomheder, som er håndværksproducenter kan ikke analysere hvert parti af et produkt. I håndværksprodukter kan mængder af råvarer, der anvendes til fremstilling af en fødevarer, variere hver dag.

HORESTA anmoder derfor om, at artikel 1, litra a), "fødevarer bestemt til den endelige forbruger" i forordningens titel og forordningen følger den danske tekst med teksten "Forordningen gælder for olier og fedtstoffer". HORESTA mener ligeledes, at det er producenterne af fedtstofferne, som skal sikre, at grænsen overholdes og ikke de efterfølgende led i fødevareomsætningskæden. Det vil være den mest effektive måde at opnå den ønskede reduktion af indholdet af transfedtsyrer i den endelige forbrugers kost.

Med venlig hilsen

Tine Skriver
Fødevarechef

Hotel • Restaurant
& Turisterhvervet

Vodroffsvej 32
1900 Frederiksberg C

Tel +45 35 24 80 80
Fax +45 35 24 80 88

www.horesta.dk
horesta@horesta.dk

cvr.nr. 17 01 48 11

