

Landbrug & Fødevarer F.m.b.A.

Axelborg, Axeltorv 3
DK 1609 København V

T +45 3339 4000
E info@lf.dk
W www.lf.dk

CVR DK 25 52 95 29

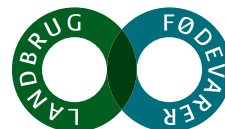
Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31-33
2600 Glostrup
Sendt på e-mail til 291@fvst.dk

Bemærkninger fra Landbrug & Fødevarer til høring over udkast til bekendtgørelse om anvendelse af Nøglehulsmærket på fødevarer m.v.

Landbrug & Fødevarer (L&F) vil indledningsvist gerne takke for muligheden for at afgive bemærkninger. L&F støtter op om formålet med Nøglehulsmærket, som på en letforståelig måde synliggør de valg, der ernæringsmæssigt set, er et sundere valg. Nøglehulsmærket skal være en hjælp for forbrugeren til i indkøbssituationen at vælge de sundere alternativer. Det er desuden vigtigt, at Nøglehulsmærket løbende revideres og understøtter en produktinnovation mod sundere produkter på tværs af fødevarekategorier.

L&F har ikke nogen konkrete bemærkninger til de kategorier, hvor der foreslås justeringer. L&F har dog ved tidligere revisioner peget på en lang række områder, hvor det burde være muligt at opnå Nøglehulsmærket, eller på anden vis bliver håndteret, for at understøtte produktinnovation for at øge udbuddet af sunde fødevarer. Vi skal beklage, at disse produkter heller ikke er omfattet af den nærværende revision. Det drejer sig bl.a. om følgende kategorier:

- Kategorien for syrnede mælkeprodukter med tilsat smag bør reintroduceres, og kriterierne for sukkerindholdet undersøges nærmere. Derudover bør kategorien smagstilsat mælk skal indsættes for at kunne stimulere produktudvikling af sundere produkter. Forholdene har tidligere haft opbakning fra den samlede nordiske mejeribranche.
- L&F ser gerne, at der bliver indsat en ny kategori i fødevaregruppen for madfedt og olier, som vil omfatte "naturlige blandingsprodukter uden modificeret fedt og emulgator". Grænsen for indholdet af mættede fedtsyrer for denne gruppe burde hæves til højst 42 % af produktets samlede fedtindhold. En sådan gruppe vil give et nøglehulsmærket alternativ for de forbrugere som vil have madfedt med få tilsætningsstoffer og uden modificeret fedt.
- Det er beklageligt, at æg ikke kan få et Nøglehul, og vi så gerne, at det var taget op i denne revision. Det er problematisk, at der ikke tages hensyn til ægs mange gode ernæringsmæssige egenskaber, herunder som et sundt pålægsprodukt. Ifølge DTU Fødevareinstituttet kan man spise op til 7 æg om ugen. Begrundelsen for at æg ikke kan mærkes med Nøglehullet er angiveligt ud fra en betragtning om, at der ikke skal spises flere æg, end man gør i dag, er vanskelig at forstå; det gælder for alle fødevarer i Nøglehullet, at man ikke skal spise mere af produktet, men at nøglehullet indikere at det er et sundere alternativ. I øvrigt er æg i sig selv et bedre alternativ til pasteuriserede æg som indeholder tilsætningsstoffer i forhold til holdbarhed.



Med venlig hilsen

Theis Bødker Jensen

Chefkonsulent

Erhvervspolitik, Afd. for Fødevarer- og veterinærpolitik

D +45 3339 4059

E thbj@if.dk