



Den 11. september 2020  
cn

Fødevarestyrelsen  
Stationsparken 31-33  
2600 Glostrup

Sendt via mail til [29@fvst.dk](mailto:29@fvst.dk), Cc. [svsh@fvst.dk](mailto:svsh@fvst.dk)

## **Høring over udkast til Fødevarestyrelsens vejledning om mærkning af fødevarer i henhold til forordning (EU) nr. 1169/2011 om fødevareinformation til forbrugerne, jf. journalnummer 2017-29-33-00073**

Bryggeriforeningen vil gerne takke for invitationen til at komme med bemærkninger til Fødevarestyrelsens udkast til opdateret mærkningsvejledning. Vejledningen giver anledning til følgende bemærkninger:

### Generelle bemærkninger

Bryggeriforeningen finder generelt, at vejledningen fremstår god og læsevenlig. De mange nævnte eksempler samt indarbejdelse af EU-Kommissionens vejledninger gør Fødevarestyrelsens vejledning praksisnær, og det letter anvendelsen af den som værktøj til forståelse og fortolkning af mærkningsreglerne. Vejledningen indeholder dog også uklare fortolkninger i visse afsnit, som kan skabe tvivl og usikkerhed hos virksomhederne om, hvordan de tilsynsførende vil vurdere mærkningen på fødevarer. Se nærmere herom under 'Bemærkninger til vejledningens enkelte kapitler'.

Derudover vil Bryggeriforeningen gerne kvittere for, at Fødevarestyrelsen har udsendt vejledningsudkastet med synligt markerede ændringsforslag. Det gør den meget læsevenlig.

### Bemærkninger til vejledningens enkelte kapitler

**Kapitel 3.1.3 Skriftstørrelse og læsbarhed:** Med den nye tekst fremstår det uklart, hvilken skriftstørrelse der skal anvendes, hvis der udelukkende benyttes store bogstaver på etiketten. Skal alle bogstaverne i så fald være min. 1,2 mm (x-højden) eller skal alle bogstaverne angives som 'A'?

**Kapitel 3.1.4 Mærknings sproget:** I eksemplet om anvendelse af forkert sprog ved angivelse af holdbarhedsdato refereres i afgørelsen til mærkningsdirektivets art. 16. For at lette læsevenligheden bør indsættes en fodnote, der henviser til den gældende bestemmelse i fødevareinformationsforordningen (i øvrigt i lighed med fodnote 22).



# Bryggeriforeningen

DANISH BREWERS' ASSOCIATION

**Kapitel 6.3 og 6.3.1 Frivillig og supplerende oprindelsesmærkning samt Mærkning med flag og andre nationale kendetegn:** Der gives på side 30 en række eksempler på, at en geografisk betegnelse ikke er en oplysning om fødevarens oprindelse, hvor der er tale om indarbejdede betegnelser. Det gør sig også gældende for flere øltyper som fx belgisk ale, som Bryggeriforeningen derfor vil foreslå nævnes som supplerende eksempel i vejledningen.

Derudover fremstår afsnittet flere steder uklart, da det indeholder selvmodsigelser og gentagelser. Som eksempel nævnes på side 29, at en pasta mærket med et italiensk flag og som er produceret i Danmark med danske råvarer vil blive anset som vildledende mærkning, selvom det angives, at der er tale om et dansk produkt. Omvendt nævnes det på side 30, at udtryk som 'dansk produkt' umiddelbart indikerer, at hele produktionen af fødevareren, herunder dens ingredienser, kommer fra Danmark. På side 32 fremgår det, at en eventuel vildledning i visse tilfælde kan undgås, hvis det egentlige oprindelsesland angives tydeligt, og at det egentlige oprindelsessted både kan henvise til råvarernes oprindelsessted og til fødevareren produktionssted. Men det nævnes også på side 32, at i nogle tilfælde vil det vildledende forhold ikke kunne udbedres, uanset at der på emballagen findes en oplysning om fødevareren egentlige oprindelse. Derudover nævnes på side 32 et pizza-eksempel, som det kunne være hensigtsmæssigt at slå sammen med pasta-eksemplet på side 29, da det forsøger at beskrive samme problemstilling.

Afsnittet 'Udtryk som "produkt fra Danmark" eller "dansk produkt" indikerer umiddelbart.....væsentlig information for forbrugeren' er indsat både nederst side 30 og midt på side 31.

**Kapitel 6.4 Oprindelsesmærkning af den primære ingrediens i en fødevarer:** Som rettesnor i myndighedernes fortolkning af EU-bestemmelserne bør det være afgørende, hvad der vurderes at være af betydning for forbrugeren valg. Bryggeriforeningen bifalder derfor Fødevarerstyrelsens formuleringer:

- *'det skal tages i betragtning, hvad der i den konkrete situation er væsentlig information for forbrugeren'* (nederst side 30)
- *'såfremt de vurderes at være af betydning for forbrugeren valg.'* (nederst side 43)
- *'Der bør tages hensyn til, om oprindelsesangivelsen for en bestemt ingrediens sandsynligvis vil have afgørende indflydelse på forbrugernes valg, og om fraværet af sådan oprindelsesangivelse vil vildlede forbrugeren.'* (side 49).

**Kapitel 6.4.3 Oprindelsesangivelse for en fødevarer:** På side 40 forsøger Fødevarerstyrelsen at belyse problemstillingen ved at give et eksempel om forskellige oprindelser. Eksemplet med 'Kolding Øl' er problematisk og giver ingen mening af flere årsager:

- Med eksemplet forudsætter Fødevarerstyrelsen, at humle er den primære ingrediens i øl. Bryggeriforeningen er ganske uenig i dette! I hele den europæiske bryggeribranche er der en klar forståelse af, at vand - som udgør langt over 50% af ingredienserne i en øl- er den primære ingrediens. Vand er fundamental for ølbrygning og kan ikke fjernes eller erstattes, som andre ingredienser. Dette understøttes i øvrigt af en afgørelse fra en tysk domstol.
- Humle udgør typisk under 2 % og ofte under 1 % af ingredienserne i en øl.



# Bryggeriforeningen

DANISH BREWERS' ASSOCIATION

- Humle mærkes aldrig med mængdeangivelse (QUID-mærkning).
- Den nævnte øl i eksemplet har slet ikke fremhævet humle i sin mærkning, hvilket ud fra en case-by-case betragtning eventuelt kunne foranledige til at overveje, hvorvidt humle – udover vand – i den konkrete sag også skulle betragtes som en primær ingrediens.
- Humle dyrkes slet ikke kommercielt i Danmark.
- Humlens oprindelse har aldrig betydning for forbrugerens valg – men ølentusiaster interesserer sig for den anvendte humlesort, og på øl vil humlesorten i dag som oftest være angivet, hvis humlen indgår som en tydelig del af markedsføringen af øllet.

Bryggeriforeningen vil derfor gerne henstille til, at eksemplet med Kolding Øl udgår og erstattes med et mere realistisk og retvisende eksempel, eventuelt med en anden fødevare.

På side 43/44 i eksemplet med belgisk chokolade fremstår de sidste to sætninger selvmodsigende. Først skrives, at hvis man ikke ønsker at oplyse, hvor ingredienserne i chokoladen kommer fra, kan man i stedet skrive ”chokolade fremstillet i Belgien”, da dette ikke giver indtryk af, at ingredienserne som udgangspunkt også kommer fra Belgien. Dernæst skrives: ”Denne mærkning vil dog stadig udløse kravet om oprindelsesmærkning af de(n) primære ingrediens(er), hvis de ikke kommer fra Belgien.”

På side 47 øverst er angivet et eksempel med en øl brygget i Danmark på danske ingredienser, og det nævnes, at da alle ingredienserne kommer fra Danmark, og produktionen af øllet også er foregået i Danmark, så kan man mærke øllet med dansk flag uden yderligere forklaring. Eksemplet er mærkeligt, da humlen aldrig vil komme fra Danmark, jf. tidligere bemærkning om, at humle ikke dyrkes kommercielt i Danmark.

I øvrigt bemærker Bryggeriforeningen, at vejledningen ikke generelt tager stilling til, hvilke ingredienser der skal betragtes som primære ingredienser i de enkelte fødevarekategorier. Derfor undrer det, at Fødevarestyrelsen i vejledningen så utvetydigt kaster sig udi et bud på øls primære ingrediens.

**Kapitel 6.4.4 Identifikation af den primære ingrediens i en fødevare:** På side 52/53 nævnes et eksempel med småkager med chokoladestykker, hvor det anføres, at oprindelsen af – ikke blot chokoladen – men også af kakaobønnerne kan være afgørende for forbrugeren. Bryggeriforeningen stiller sig tvivlende overfor, om kakaobønnernes oprindelse i en købt småkage med chokoladestykker virkelig er afgørende for forbrugeren. Og hvad er grundlaget for at kunne vurdere det?

**Kapitel 8.4 Fødevarer indeholdende tilsætningsstoffer:** På side 83 henvises til EU-Kommissionens hjemmeside, hvor der kan findes en vejledning om farvende fødevarer. For god ordens skyld vil Bryggeriforeningen blot gøre opmærksom på, at vejledningen midlertidigt er fjernet fra EU-Kommissionens hjemmeside.



# Bryggeriforeningen

DANISH BREWERS' ASSOCIATION

**Kapitel 9.5.3 Undtagelser fra reglen om hvordan mængde skal angives – ingredienser der anvendes i koncentreret eller tørret form:** På side 103 øverst nævnes et eksempel med en appelsinvand (læskedrik). Bryggeriforeningen finder, at det vil give mere mening for forbrugeren at angive saftindholdet i det færdige produkt i % i stedet for i ml. Derved vil oplysningen også være uafhængig af forpackningsstørrelsen og dermed bedre kunne sammenlignes.

**Kapitel 11.3 Angivelse af nettoindhold i interval eller som minimumsnettovægt:** På side 105 anføres det, at angivelse af nettovægt i interval eller som minimumsnettovægt alene må ske, hvis det direkte fremgår af reglerne..... Det er uklart, hvilke regler der henvises til.

**Kapitel 17.18 Anprisninger vedr. miljømæssige og etiske forhold:** Det bør fremgå, at der gælder de samme krav til miljømæssige og etiske anprisninger i Fødevarestyrelsens (korte) vejledning som i Forbrugerombudsmandens mere udførlige vejledning, og at der derfor ikke er forskellige standarder for kravene til dokumentation for miljømæssige udsagn. Det anbefales at sætte et link ind til Forbrugerombudsmandens vejledning:

<https://www.forbrugerombudsmanden.dk/media/46475/2016-miljømæssige-og-etiske-udsagn.pdf>

Bryggeriforeningen finder endvidere, at sondringen mellem generelle udsagn og forklarende udsagn bør gøres mere klar med hensyn til forskellen i kravene til dokumentation. Generelle, fritstående udsagn (uden nærmere forklaring) som fx ”miljørigtig” og ”bæredygtig” skal dokumenteres ved livscyklusvurderinger (LCA), mens miljømæssige udsagn med en forklaring normalt ikke kræver dokumentation i form af en LCA, fordi forbrugeren oftest bliver bedre oplyst via den ledsagende forklaring.

Ved både enkeltstående og forklarende udsagn skal der foreligge dokumentation, men dokumentationen behøver ikke at bygge på ”videnskabelige” informationer, som det kræves ifølge afsnit 2 under punkt 17.18.2 om krav til dokumentation. Det er tilstrækkeligt, at fx en LCA er udarbejdet efter anerkendte standarder (fx ISO1404 og 14044) og 3. parts verificeret, og at anden dokumentation er udarbejdet på et fagligt anerkendt grundlag. – Det er brugen af ordet ”videnskabelige” informationer, der giver anledning til tvivl om, hvad kravene er.

Bryggeriforeningen ønsker generelt flere beskrivende eksempler til at illustrere reglerne. Der er nyttige eksempler i Forbrugerombudsmandens vejledning og flere i EU-Kommissionens vejledning i kapitel 5.1 om miljøanprisninger (side 111 – 125), der kan findes her: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DA/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016SC0163&from=EN>

**Kapitel 18 Allergener:** I afsnit 18.6 anføres det, at sulfit, der ikke er tilsat som ingrediens, men som opstår i forbindelse med vinens gæring, ikke skal mærkes. Ud fra den betragtning at det ikke kan forholde sig sådan, at sulfit fra gæring af vin er mindre allergent end sulfit, som opstår i forbindelse med andre fødevarers (fx øl) gæring, bør følgende tilføjes på side 179 (efter løg-eksemplet): *”På samme måde vil sulfit, der ikke er tilsat som ingrediens, men som opstår i forbindelse med fødevarers gæring, ikke skulle mærkes”.*



# Bryggeriforeningen

DANISH BREWERS' ASSOCIATION

Endelig finder Bryggeriforeningen det ærgerligt, at EU-Kommissionen stoppede arbejdet med at finde en fælles europæisk tilgang til spormærkning, herunder risikovurdering af, hvornår virksomhederne skal mærke med 'kan indeholde spor af'. Fødevarestyrelsen bør arbejde aktivt på at få genoptaget dette arbejde.

Bryggeriforeningen står gerne til rådighed med uddybende kommentarer, såfremt Fødevarestyrelsen ønsker dette.

Med venlig hilsen  
BRYGGERIFORENINGEN

Caroline Demant Nordentoft