

Mærkning

Fra: Poul Melgaard Jensen <pmj@danishseafood.org>
Sendt: 9. juli 2020 18:11
Til: Nina Læssø Jakobsen; Stinne Von Seelen Havn; Fødevare Kemi og Fødevarekvalitet 29
Emne: SV: Høring af opdateret mærkningsvejledning
Kategorier: Rød kategori

Kære Nina og Stinne,

Tak for denne opdaterede mærkningsvejledning, som må være resultatet af en ganske stor arbejdsindsats fra jeres side.

Det er meget velkomment, at der nu er vejledt om brug af de såkaldte "grønne anprisninger", som bliver mere og mere udbredte. Tak for det.

Jeg går ud fra, at der vedr. næringsdeklarationer er vejledt via anden vejledning? Her har vi især brug for noget (mere præcis) vejledning om, hvornår man ville kunne bruge linjeformatet frem for tabelformatet, idet vi atter gerne vil minde om, at FIC-forordningen ikke udelukker brug af linjeformatet – vi ved bare ikke ret meget om jeres syn på, hvilke hensyn der taler for og imod.

Og en bemærkning til brug af "bedst før" og "anvendes inden" for koldrøget fisk: Efter vores opfattelse kan man nemt have fx en koldrøget laks mærket med "bedst før" – også selvom varen ikke nødvendigvis er stabiliseret mod *Listeria monocytogenes*. Lad os antage, at almindelige holdbarhedsprøver (F.eks. målt ved totalkim) giver en vacuum-pakket røget laks 6 ugers holdbarhed, og dette også bekræftes, hvis/når vi anvender FSSP-modellen for Listeria (Paw Dalgaard). Hvis vi så vælger at mærke med 3 ugers holdbarhed, så mener vi godt, at man kan mærke med "bedst før". Varen bliver ikke pludselig farlig i uge 4. Vi skal ikke udstede retningslinjer, der er så "stramme" i formuleringerne, at de udelukker, at producenten kan foretage og udøve et konkret skøn (og i øvrigt bære ansvaret for varen, som jo altid er producentens, uanset). Dette handler også om at hindre madspild. Principielt mener jeg, at "anvendes inden" for fisk og fiskevarer alene skal gælde for fersk fisk og ferske fiskevarer som fiskefars. Men for let-konserverede (og mere konserverede) fiskevarer mener jeg, at vi kan lade det være op til producenten at beslutte for den konkrete vare.

Men i øvrigt vil vi gerne rose dette store arbejde med at opdatere mærkningsvejledningen.

Poul Melgaard

Fra: Nina Læssø Jakobsen <NILJ@fvst.dk>
Sendt: 9. juli 2020 17:06
Til: Mærkningsdialoggruppe <20FDIRDL516@fvst.dk>; Høring Bekendtgørelser-ikke ministerielle modtagere <20FDIRDL469@fvst.dk>
Cc: Pernille Lundquist Madsen (FVST) <PLUM@fvst.dk>; Lisbet V. Nordly (FVST) <LIVN@fvst.dk>; Dagny Løvoll Warming (FVST) <DLW@fvst.dk>; Charlotte Kessy Jensen (FVST) <CHAKE@fvst.dk>; Stinne Von Seelen Havn <SVSH@fvst.dk>; Tereza Gabriel (FVST) <TEG@fvst.dk>
Emne: Høring af opdateret mærkningsvejledning

Kære Alle

Opdateret mærkningsvejledning sendes i høring.

Vejledningen skal erstatte vejledning nr. 9430 af 13. juni 2018 om mærkning af fødevarer (i henhold til forordning (EU) nr. 1169/2011 om fødevareinformation til forbrugerne).

Se høringsbrevet for nærmere deltager om de væsentlige ændringer.

Eventuelle bemærkninger eller spørgsmål til udkastet bedes sendt til Fødevarestyrelsen til 29@fvst.dk med kopi til svsh@fvst.dk senest 14. august 2020.

Link til høringsportalen <https://hoeringsportalen.dk/Hearing/Details/64158>

Mvh
Nina

Venlig hilsen

Nina Læssø Jakobsen

Jurist | Kemi & Fødevarekvalitet
+45 72 27 69 00 | fvst.dk/kontakt

Miljø- og Fødevareministeriet

Fødevarestyrelsen | Stationsparken 31-33 | 2600 Glostrup | Tlf. +45 72 27 69 00 | fvst.dk/kontakt | www.fvst.dk



#viarbejderforføden