



Axelborg, Axeltorv 6
DK-1609 Copenhagen V, Denmark
+45 33 14 58 00
mid@maring.org
www.maring.org
CVR DK 83900628

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33
DK-2600 Glostrup
J.nr. 2020-29-169-01143

Vedr. høring om fælles ernæringsmærkning i EU i henhold til EU-Kommissionens rapport COM(2020) 207 final om anvendelsen af supplerende udtryks- og præsentationsformer for næringsdeklarationen

Marine Ingredients Denmark (MID) støtter EU's ambition om at bekæmpe fedmeproblematikken i EU. Vi er enige i, at dette blandt andet skal gøres ved at sikre de bedste rammebetingelser for, at forbrugerne kan træffe informerede og sundhedsbevidste valg. Vi støtter desuden harmoniseringen af fødevaremærkningen i EU, og ser flere både økonomiske og sundhedsmæssige fordele ved dette.

MID ser ingen principielle udfordringer ved, at man på EU-plan anvender en evaluerende og graduerende summarisk indikator, som tilfældet er ved Nutri-Score, der i Kommisionsrapporten vurderes at være den mest effektive ernæringsmærkning. MID har enkelte forbehold overfor Nutri-Score i sin nuværende form, men ser ingen hindring for, at denne kunne danne grundlag for en udvidet, fælles summarisk ernæringsmærkning, der er "baseret på den bedste tilgængelige dokumentation" som det hedder i Kommissionsrapporten.

Spis mere fisk

En af de officielle danske kostråd er, at man skal spise mere fisk. Det er det, fordi fisk indeholder "fiskeolier, selen, jod og D-vitamin, som kroppen har brug for, og som er svære at få nok af fra andre fødevarer (MFVM, de officielle kostråd)". Det er gældende for opdræt såvel som vildtfangede fisk. Med den nuværende beregningsmetode for Nutri-Score frygter vi imidlertid, at fisk – særligt fede fisk – vil blive givet en uretmæssig lav score, fordi fedtindholdet i flere tilfælde vil medføre, at $p < 11$.

Fedt er ikke bare fedt, og selvom Nutri-Scoren på nuværende tidspunkt differentierer total fedt og mættet fedt, er dette kun på negativsiden forstået på den måde, at de mættede fedtsyrer tæller ned i bedømmelsen. Der skeles ikke videre til, om de umættede fedtsyrer er mono eller polyumættet, hvilket ud fra et ernærings- og sundhedsmæssigt synspunkt spiller en afgørende rolle.

Praktiske forslag

Af den årsag mener vi, at ernæringsscoren på omega-3-holdige fisk og fiskeprodukter, bør beregnes på samme måde som ost bliver i det, i det nuværende

system. Her har man valgt at næringsindholdet i ost – navnlig calciumindholdet – er en tilstrækkelig essentiel komponent i en sund hverdagskost til, at denne skal underlægges regler, der giver produkterne en kunstigt højere score. Beregningen: *"Nutriscore = N – P Uanset om N < 11"* mener vi fint kan overføres til fisk og fiskeprodukter i sin nuværende form. På den måde sikres at fisk, herunder de fede fisk, ikke taber point ved beregning af en summarisk indikator. Derved får fisk, ligesom ost, medregnet point fra protein uanset om N < 11.

MID opfordrer til, at man vægter omega-3 fedtsyre på positiv listen. I Nutri-Scores system skelner man allerede mellem mættet og umættet fedtsyre, og denne skelen kunne passende udmønte sig i, at man pointgiver baseret på andelen af flerumættede fedtsyrer ud af total fedtet. Derved vil Nutri-Scores point-tabel se ud som nedenstående med den af os forslåede nye parameter til højre:

Points	Frugt, grøntsager, bælplanter, nødder og raps, valnød og olivenolie (%)	Fibre (g/100)	Protein (g/100)	Flerumættede fedtsyrer (%)
0	≤40	≤0.9	≤1.6	≤10
1	>40	>0.9	>1.6	>10
2	>60	>1.9	>3.2	>15
3	-	>2.8	>4.8	>20
4	-	>3.7	>6.4	>25
5	>80	>4.7	>8.0	>30

Vælges denne løsning forudsættes det, at man samtidig stiller krav til, at det gøres obligatorisk at oplyse andelen af flerumættede fedtsyrer. Dette har til gengæld den positive effekt, hvilket i forvejen er en af fordelene ved den af Kommissionen foreslåede ernæringsmærkeordning, at fødevareproducenter bliver opfordret til at reformulere, for på den måde at inkludere en højere andel af de sunde og essentielle flerumættede fedtsyrer.

