

Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Stationsparken 31-33
2600 Glostrup

Sendt til 291@fvst.dk

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

Hørings svar over udkast til bekendtgørelse om anvendelse af Nøglehulsmærket på fødevarer m.v.

Landbrug & Fødevarer takker for muligheden for at bidrage med et høringssvar til udkastet til reviderede kriterier for Nøglehulsmærket.

Vi støtter overordnet intentionen om, at ordningen skal være baseret på et solidt vidensgrundlag og løbende tilpasses udviklingen i kostråd og produktsammensætning. Vi finder dog, at flere af de foreslåede ændringer indebærer væsentlige teknologiske, fødevarerikkerhedsmæssige og markedsmæssige udfordringer, og at man på den baggrund bør revurdere visse foreslåede ændringer samt planen for implementering.

Vi så gerne at der lægges en grundigere cost-benefit-analyse til grund for hvilke produktkategorier der mest hensigtsmæssigt bør omfattes af skærpede kriterier – navnlig ift. salt. For at opnå størst sundhedseffekt med mindst mulig negativ konsekvens for forbrugervalget og produktudbuddet bør kriterieændringer efter vores opfattelse baseres på:

- Dokumenteret sundhedsmæssig effekt
- Teknologisk mulighed for reformulering
- Konsekvenser for produktsikkerhed, holdbarhed og madspild
- Samfundsøkonomiske konsekvenser og realisme i implementeringen

En sådan tilgang vil sikre, at Nøglehulsmærket fortsat er et effektivt og relevant redskab på tværs af fødevarergrupper.

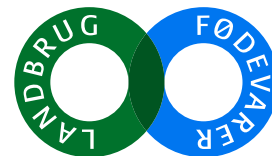
Saltreduktion generelt

Salt fungerer i mange fødevarergrupper ikke alene som smagsgiver, men også som afgørende komponent for holdbarhed, mikrobiologisk sikkerhed, fødevarerikkerhed og konsistens.

I forhold til holdbarhed og madspild, er det erfaringen i både mejeri-, kødproduktionen, at yderligere sænkninger risikerer at udfordre fødevarerikkerheden i et omfang, der ikke står mål med den forventede sundhedsgevinst. Landbrug & Fødevarer opfordrer derfor til en revurdering af de nedsatte grænser for salt.

Saltgrænser for oste (kategori 16 og 18)

Vi vurderer ikke, at de foreslåede saltgrænser er teknologisk realiserbare for traditionelle danske ostetyper som Havarti og Danbo. De ændrede grænser for salt i oste risikerer at medføre at ingen traditionelle danske gule oste vil kunne opnå Nøglehulsmærket, hvilket efter vores opfattelse underminerer mærkets relevans. Ændringerne vil samtidig medføre udfordringer med mikrobiologisk stabilitet og øget risiko for mug- og bakterievækst ved for lavt saltindhold. For friskoste (kategori 18)



vurderes effekten af en sænkning (0,9 → 0,8 g/100 g) som marginal, mens reformuleringsbyrden er betydelig.

Saltgrænser for kød- og fiskeprodukter

De foreslåede ændringer af grænser for saltindhold i kød- og fiskeprodukter medfører efter vores vurdering en øget risiko for Clostridiedannelse, hvilket har alvorlige fødevarerikkerhedsmæssige implikationer. I kødprodukter spiller salt en væsentlig rolle i at hæmme vækst af bl.a. *Listeria monocytogenes*, *Clostridium botulinum* og andre patogene bakterier. Dette gælder især for pålægsprodukter, varmebehandlede produkter og produkter med lang logistik og kølekædebelastning. Hvis saltniveauet sænkes under et kritisk minimum, kræver det kompenserende teknologier (f.eks. alternative konserveringsmidler, varmeteknologier og lav-pH-formuleringer). Disse teknologier kan have negative kvalitetsmæssige konsekvenser eller indebære brug af andre tilsætningsstoffer, som forbrugerne generelt ønsker at undgå, herunder fosfat. Der er dermed risiko for, at den foreslåede regulering indirekte medfører en øget afhængighed af tilsætningsstoffer for at kompensere for tabt funktionalitet af salt. Ændringerne giver samtidig kortere holdbarhed, øger risikoen for fordærv under distribution og detailopbevaring og kan i sidste ende føre til øget madspild. Vi vil derfor opfordre til, at der foretages målrettede risikovurderinger, før ændringerne i kriterierne implementeres. Salt bidrager i en række kødprodukter samtidig med kvalitet, konsistens og sensorik. Den foreslåede reduktion i salt vil derfor også kunne medføre vandudskillelse i pakkede produkter, blødere eller mere smuldrende tekstur samt nedsat saftighed og ringere spiseoplevelse. Dette kan i sidste ende svække tilliden til Nøglehulsmærkede produkter, da den sensoriske kvalitet bliver kompromitteret af kravene og føre til at forbrugerne på sigt ønsker at undgå Nøglehulsmærkede kødprodukter.

Fuldkorn og kostfibre

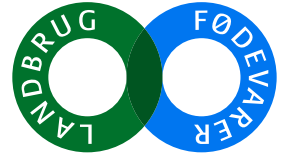
Landbrug & Fødevarer støtter overordnet intentionen om at øge befolkningens indtag af fuldkorn og kostfibre, men har følgende bemærkning:

- Gruppe 8 a. Brød og brødmix: Hvis man sidestiller brød og brødmix i forhold til indholdet af 0,9 gram salt / 100 gram vil brød lavet af brødmix med 0,9 gram salt / 100 gram tilsat vand og gær indeholde mindre salt end færdigt brød med et indhold på 0,9 gram salt / 100 gram. På den måde kan forbrugeren få en oplevelse af at "hjemmebagt" brød fra brødmix smager af mindre end detailpakket. Vi anbefaler på den baggrund at der udføres en test af dette forhold før der foretages en ændring eller at der tillades forholdsmæssigt mere salt i brødmix i forhold til tilsat vandmængde og forventet fordampning under bagning.

Produktkategorier og definitioner

Visse kødudskæringer og kategorier bør efter vores opfattelse præciseres eller justeres, herunder:

- Erstatning af betegnelsen "svin" med "gris", i grupperne 23, 24 samt 24 a. og b, da betegnelsen "gris" er gængs i branchen og detailhandlen.
- "Rå kotelet/kam svin, lam, okse, kylling og andet fjerkræ, vildt osv." bør efter vores vurdering benævnes "Rå kotelet uden fed kant/ filet med 0-1 mm fedtkant fra gris og kalvekotelet/kalvefilet" da ingen af de andre typer af kød kan producere en kotelet med mindre end 10% fedt samt at der ikke laves koteletter af kylling.
- "Stegt svinebov" bør benævnes "Stegt bov fra gris"
- Udskæringen "skinkesteg" er typisk en fersk steg med svær skåret af skinken og hører under gruppe 23, da den ikke er forarbejdet.
- Steg fra gris vil typisk have svær på og derfor vil stykkerne ikke have et fedtindhold under 10%.



- Såfremt det er intentionen at sammensatte mindre/mellemmåltider hører til under kategorierne færdigretter, og hvis produktudvikling ønskes i den retning, vil vi anbefale at der nævnes konkrete eksempler på mellemmåltider i vejledningen.

Ønsker til nye fødevarer kategorier og udvidelse af eksisterende kategorier

Landbrug & Fødevarer har ad flere omgange opfordret til at man ved en revidering af nøglehulskriterierne også afsøgte behovet for en udvidelse af eksisterende kategorier eller tilføjelse af nye fødevarer kategorier. Vi er ærgerlige over at denne opfordring ikke er imødekommet i denne revidering. Særligt henset til at kriterierne meget sjældent revideres. Vi opfordrer derfor til, at der igangsættes et selvstændigt arbejde med at se på en udvidelse af fødevarer kategorier.

Vi har bl.a. et ønske om at inkludere svampe, æg og let sødede eller frugtjusterede mejeridrikke i Nøglehulsmærket. Sidstnævnte står i dag uden mulighed for nøglehulsmærkning til trods for at de har et sammenligneligt ernæringsindhold med almindelige yoghurter.

For hvad angår svampe (champignon) finder vi det uhensigtsmæssigt, at en fødevarer, der passer godt ind i en mere planterig kost jf. Kostrådene, afskæres fra Nøglehulsmærket. Vi er beviste omkring problematikken ifht. agaritin. Men da agaritin nedbrydes med ca. 70–90 % ved varmebehandling, ser vi en pendant til bælgfrugter, der indeholder lektin, som ligeledes nedbrydes ved kogning. Bælgfrugter kan i dag Nøglehulsmærkes. Det mener vi også svampe skal kunne. Konkret foreslår vi, at man åbner op for at svampe kan Nøglehulsmærkes - med supplerende information fra producent på pakningen om, at produktet skal varmebehandles inden spisning.

Overgangsperiode

Den foreslåede overgangsperiode frem til 1. oktober 2028 kan vise sig utilstrækkelig alt efter hvornår bekendtgørelsen udstedes. Vi anbefaler en overgangsperioden på ca. 3 år fra bekendtgørelsens udstedelse, så ændringer kan implementeres uden utilsigtede konsekvenser, herunder ift. indkøbt og produceret emballage.

Landbrug & Fødevarer står naturligvis til rådighed for dialog og yderligere uddybning af ovenstående, hvis I måtte have spørgsmål til vores bemærkninger.

Med venlig hilsen

Sebastian Rønsdal
Chefkonsulent

Fødevarer- & Veterinærpolitik

M +45 5188 3096

E sero@lf.dk