

## Danmark

### Fortolkningen af "glutenfri" på almindelige fødevarer

Fødevarestyrelsen har revurderet fortolkningen af "glutenfri" på almindelige fødevarer. Fødevarestyrelsen vurderer at "glutenfri" ikke skal opfattes som en ernæringsanprisning hverken i henhold til anprisningsforordningen eller næringsdeklarationsbekendtgørelsen.

Dette betyder, at "glutenfri" på almindelige fødevarer kan anvendes uden at det udløser krav om næringsdeklaration. Man skal dog være opmærksom på, at der vil være krav om obligatorisk næringsdeklaration fra og med 13. december 2016.

Glutenfri produkter, som er omfattet af reglerne for særlig ernæring, skal fortsat være næringsdeklareret.

## Danmark

### Bekendtgørelse om veterinærkontrol ved indførsel af animalske fødevarer – ny

Fødevarestyrelsen har udsendt bekendtgørelse nr. 220 af 10. marts 2014 om veterinærkontrol ved indførsel af animalske fødevarer og om straffebestemmelser for overtrædelse af relaterede EU-retsakter.

Ændringerne vedrører:

- Udstedelse af certifikat ved import af kød fra opdrættede strudsefugle fra Israel og Sydafrika. (bilag 19,12 og 16)
- Udstedelse af veterinærcertifikater for colostrum og colostrumbaserede produkter til konsum, der føres ind i Unionen. (bilag 4 og 15)

Bekendtgørelsen trådte i kraft 15. marts 2014, dog først 26. marts for reglerne om colostrum og colostrumbaserede produkter. Samtidig blev bekendtgørelse nr. 25 af 13. januar 2014 af samme navn ophævet.

## Danmark

### Holdbarhedsnotat - mindst holdbar til, sidste anvendelsesdato

FVST har udsendt et vejledende notat om holdbarhedsmærkning, nærmere bestemt om anvendelse af "sidste anvendelsesdato" og "mindst holdbar til".

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25\\_PDF\\_word\\_filer%20til%20download/06kontor/Maerkning/Faerdigpakkede\\_foedevarer/Holdbarhedsnotat12.03.14.pdf](http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/06kontor/Maerkning/Faerdigpakkede_foedevarer/Holdbarhedsnotat12.03.14.pdf)

Notatet understreger, at det er den producerende virksomheds ansvar at fastlægge en fødevars holdbarhed, herunder hvilken holdbarhedsangivelse, der anføres.

Der er principielt ikke ændringer i forhold til gældende praksis – "sidste anvendelsesdato" skal anvendes for fødevarer, der kan udgøre en risiko for menneskers sundhed,

hvis de spises efter holdbarhedens udløb, mens "mindst holdbar til" angives på fødevarer, som kvalitetsmæssigt forringes før de evt. kommer til at udgøre en sundhedsmæssig risiko.

Notatet indeholder en oversigt med vejledende eksempler på holdbarhedsmærkning af forskellige produkttyper, herunder skiveskåret pålæg og fersk kød.

FVST oplyser, at notatet vil indgå som vejledning i forbindelse med den kommende kødkampagne, der starter 1. april 2014, se evt.

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Kontrollkampagner/Kontrollkampagner%202014/Sider/Maerkning-og-haandtering-af-koed.aspx>

## Danmark

### Kontrolvejledningen, opdateringer

På Fødevarestyrelsens hjemmeside kan man finde den generelle kontrolvejledning der er dateret 20. december 2013.

Kontrolvejledningen beskriver overordnet, hvordan Fødevarestyrelsens tilsynsførende forbereder, gennemfører og afslutter et kontrolbesøg.

Kontrolvejledningen opdateres løbende. Nederst på nedenstående link kan man se "Oversigt over seneste opdateringer af det enkelte kapitel/bilag". Via det link kan man se, at der er foretaget flere opdateringer i 2014.

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Grundlag\\_for\\_kontrol/Sider/Kontrolvejledning\\_en.aspx](http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Grundlag_for_kontrol/Sider/Kontrolvejledning_en.aspx)

## EU

### Fjernelse af aromastoffer fra EU-listen

Med Kommissionens forordning (EU) 246/2014 fjernes en række aromastoffer fra bilag 1 til forordning 1334/2008 om aromaer og visse fødevaringredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer.

Det handler om 19 stoffer, hvor EFSA endnu ikke har afsluttet deres vurdering eller har anmodet om, at der fremlægges yderligere videnskabelige data før den endelige vurdering kan gives. De ansvarlige for produktet har dog valgt at trække deres ansøgninger tilbage, hvorfor stofferne fjernes fra listen.

Link til forordning:

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:074:0058:0060:DA:PDF>

## EU

### Plastforordningen, ændring

Kommissionen har udsendt forordning 202/2014 om ændring af forordning 10/2011 om plastmaterialer og – genstande bestemt til kontakt med fødevarer.

Der er tale om ændringer til bilag I, og ændringerne vedrører stofferne dicyandiamid, 2-phenyl-3,3-bis(4-hydroxyphenyl)phthalimidin, 1,3-bis(isocyanatomethyl)benzen og 1,3-benzendimethanamin.

Plastmaterialer og -artikler, der lovligt er blevet markedsført inden den 24. marts 2014, og som ikke opfylder kravene i nærværende forordning, kan markedsføres indtil den 24. marts 2015. De pågældende plastmaterialer og -genstande kan forblive på markedet efter denne dato, indtil de eksisterende lagre er afviklet.

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DA/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014R0202&rid=1>

## EU

### Plastforordningen, 2 vejledninger

Kommissionen har udsendt 2 vejledninger til forordning 10/2011 om plastmaterialer og – genstande bestemt til kontakt med fødevarer. Vejledningerne findes kun på engelsk.

Union Guideline on Regulation (EU) No 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food, er dateret 21. februar 2014. Den kan ses på dette link:

[http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/docs/10-2011\\_plastic\\_guidance\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/docs/10-2011_plastic_guidance_en.pdf)

Union Guidance on Regulation (EU) No 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food as regards information in the supply chain, er dateret 28. februar 2013. Den kan ses på dette link:

[http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/docs/guidance\\_reg-10-2011\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/docs/guidance_reg-10-2011_en.pdf)