

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri  
Slotsholmsgade 12  
1216 København K

Sendt til: [sadov@fvm.dk](mailto:sadov@fvm.dk), [eui@fvm.dk](mailto:eui@fvm.dk)

28. september 2021

## Høringsvar til R 18-21 notat om revision af EU's handelsnormer for landbrugsprodukter

Dansk Erhverv har modtaget høring over notat om revision af EU's handelsnormer for landbrugsprodukter og har følgende bemærkninger.

### Generelle bemærkninger

Dansk Erhverv ser frem til den forestående revision af EU's handelsnormer for landbrugsprodukter, da vi mener, at der er stort potentiale for modernisering og forenkling af den nuværende lovgivning. Eksempelvis er der behov for at tilpasse krav og regler til udviklingen indenfor bl.a. teknologi og produktionsmetoder samt produktudvikling generelt.

Selvom formålet med handelsnormerne ikke er at fastsætte regler for fx forbrugeroplysning og fødevarer sikkerhed, indeholder nogle af dem alligevel bestemmelser herom. Vi foreslår derfor, at EU's fremtidige handelsnormer udelukkende fokuserer på kvalitetskrav, mens sikkerhedsrelaterede og mærkningsrelaterede bestemmelser bør flyttes til de relevante horisontale EU-regler.

Til sidst mener vi, at der er behov for en indledende dybdegående konsekvensanalyse, som kan klarlægge, hvor der findes muligheder, huller og overlap i de nuværende markedsføringsstandarder. Denne konsekvensanalyse bør også fokusere på at identificere unødvendige restriktive krav, som fører til potentielle negative virkninger, såsom madspild og administrative byrder.

Efter at have rådført os med vores medlemmer inden for fødevareretail- og engrossektoren i Danmark har vi erfaret, at især handelsnormerne for æg, fjerkrækød samt frisk frugt og grønt har brug for en grundig revision. Vores kommentarer vedrørende specifikke bestemmelser i udvalgte markedsføringsstandarder er angivet i det følgende afsnit.

### Specifikke bemærkninger

#### *Æg*

I Kommissionens forordning (EF) Nr. 589/2008, artikel 13 er der fastsat en lovbestemt holdbarhed for æg på 28 dage. For næsten alle andre fødevarer er det op til producenten selv at fastlægge holdbarheden på deres produkter, det mener vi også, bør være tilfældet for æg.

I Kommissionens forordning (EF) Nr. 853/2004 (dette er ikke en handelsstandard, men de særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer), er det i følge bilag III, afsnit X, kapitel 1, nr.

3 et krav, at påføre æg en "sidste salgsdato" på 21 dage fra lægningen. Dvs. at det er lovbestemt, at forbrugerne skal have 7 dage til at spise deres æg, inden de når holdbarhedsdatoen fastlagt i forordning 589/2008. Vi er ikke bekendt med, at der findes andre fødevarer med lovkrav om en dato for sidste salg. Kravet er ikke baseret på en fødevarerisiko, og vi mener, at en lovbestemt sidste salgsdato medfører et øget madspild, og derfor bør slettes.

Ifølge Kommissionens forordning (EF) Nr. 589/2008, artikel 2, stk. 3 må klasse A-æg hverken konserveres eller køles i rum eller anlæg med en temperatur, der kunstigt er holdt under +5 °C. Men æg, der har været opbevaret ved en lavere temperatur end 5 °C under en transport, der har varet under 24 timer, eller på et detailsalgssted i mindre end 72 timer anses ikke for at være kølede.

Da æg opbevares på køl i Danmark, betyder dette krav, at butikkerne skal have en separat køler kun til opbevaring af æg (hvor temperaturen er højere end 5 °C men mindre end 12 °C), hvis æggene sælges i mere end 72 timer. Praksis for opbevaring af æg er forskellig fra land til land, men typisk vil forbrugeren opbevare æggene på samme måde, som æggene blev opbevaret, der hvor de var købt. Det vil sige, hvis æggene er kølede i butik, vil forbrugeren også sætte æggene på køl efter indkøb.

I handelsnormens præambeltekst angives, at hvis kolde æg får lov til at stå ved omgivelsestemperatur, kan der ske kondensation, som fremmer bakterievækst på skallen og mulig indtrængen af bakterier i ægget. Derfor skal æg helst opbevares og transporteres ved konstant temperatur og bør normalt ikke køles, før de sælges til den endelige forbruger. Tilsvarende angives i hygiejneforordningen for animalske fødevarer (forordning Nr. 853/2004 bilag III, Del X, Kapitel 1, nr. 2), at æg skal opbevares og transporteres ved den, helst konstante, temperatur, der er bedst egnet til at sikre optimal bevarelse af deres hygiejneegenskaber. Vi mener derfor, at handelsnormens artikel 2 punkt 3 allerede er opfyldt via beskrivelsen i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, og dermed kan slettes fra handelsnormerne for æg.

### ***Fjerkrækød***

Ifølge Kommissionens forordning Nr. 543/2008 skal fjerkrækød mærkes med kvalitetsklasse A eller B, når det sælges til den endelige forbruger. Hverken forbrugeren eller detailhandlen bruger denne oplysning, vi mener derfor, at mærkningskravet kan slettes.

Hvis det overordnede krav om opdeling af fjerkrækød i kvalitetsklasser ikke ophæves, bør der som minimum ske en ophævelse af kravet om angivelse af kvalitetsklasse på tilberedninger på basis af fjerkrækød (fx spyd med stykker af marineret kyllingefilet). Kravet om angivelse af klasser for fjerkrækød stod senest i forordning 1234/2007. Den forordning er afløst af forordning 1308/2013. Kravet om inddeling i klasser er ikke medtaget i bilag VII, del V om fjerkrækød i forordning 1308/2013, men i forordningens artikel 230, stk. 1, litra C) fremgår det, at kravet om opdeling i klasse A og B (som det står i forordning 1234/2007) stadig er gældende.

Ligeledes er det uklart, hvornår der skal skrives kvalitetsklasse på specifikke udskæringer. Skal kvalitetsklassen fx fremgå, når der er tale om en udskæring, der ikke er en del af handelsnormerne (fx kyllingeinderfilet)?

Kravet i Kommissionens forordning 543/2008, artikel 5, nr. 3 om, at fersk fjerkræ altid skal mærkes med sidste anvendelsesdato, bør slettes. Fjerkræ bør følge samme retningslinjer og risikovurderinger for angivelse af ”bedst før” eller ”sidste anvendelsesdato”, som alt andet kød. En forkert angivelse af holdbarhed bidrager til øget madspild.

Kravet i Kommissionens forordning 543/2008, artikel 5, stk. 4, (b) bør slettes: ”*For færdigpakket fjerkrækød skal desuden anføres oplysninger på færdigpakningen eller på en dertil fastgjort etiket...(b) for fersk fjerkrækød, den samlede pris og pris pr. vægtenhed i detailsalgsleddet*”. Andre typer af kød er ikke underlagt denne mærkningspligt, og det besværliggør mærkning ved fx indførelse af tilbud.

Kravet i Kommissionens forordning Nr. 543/2008 om obligatoriske angivelse af formen ”fersk”, ”frossen” eller ”dybfrossen”, er unødvendigt, da oplysningen allerede fremgår andre steder af mærkningen.

Det bør desuden være tilladt at sælge fjerkræ som optøet, såvel som det er muligt for andre typer af kød. Mærkningsforordningen stiller allerede krav om, at der oplyses om fx ”optøet” på sådanne produkter.

I Kommissionens forordning 543/2008 bilag V, fremgår undtagelser ved veterinærrestriktioner nederst: ”*I tilfælde af restriktioner, herunder veterinærrestriktioner, der besluttes på grundlag af fællesskabsretten for at beskytte menneskers og dyrs sundhed, og som indskrænker fjerkræets adgang til udendørs løbegårde, kan fjerkræ, der opdrættes efter produktionssystemerne i første afsnit, litra c), d) og e), undtagen perlehøns, der opdrættes i voliere, fortsat markedsføres med en særlig henvisning til produktionssystemet i den periode, restriktionerne varer, men i intet tilfælde ud over 12 uger*”. Denne undtagelse bør ændres til 16 uger, hvilket er det, der gælder for æg i lignende situationer (ifølge forordning 589/2008).

Analysemetoderne nævnt i Kommissionens forordning nr. 543/2008 bilag VII og bilag VIII til bestemmelse af det samlede vandindhold i kyllinger og fjerkræudskæringer fungerer ikke efter hensigten. Metoden bør derfor revideres, eller der bør indføres mulighed for at anvende andre analysemetoder.

Kommissionens forordning 543/2008 bør opdateres, hvad angår handelsnormerne for forskellige udskæringer af and, da markedet og produkttyperne har udviklet sig (sidste opdatering var i 2013).

### **Frisk frugt og grønt**

I Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 543/2011 foreslår vi, at der indføres en undtagelse til mærkningskravene for frugt og grønt, som doneres fra detailledet samt evt. ved ompakning af løse, mindre friske frugter i en madspildspose til stærkt reduceret pris. På denne måde får detailvirksomhederne flere muligheder for at bekæmpe madspild, end det er tilfældet i dag.

Kravet i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 543/2011, artikel 5, punkt 4 bør slettes: *"Fakturaer og ledsagedokumenter, eksklusive kvitteringer til forbrugeren, skal angive produkternes navn og oprindelsesland og eventuelt klasse, sort eller handelstype, hvis det kræves i en særlig handelsnorm, eller at produktet er bestemt til forarbejdning"*.

Vi har i dag en effektiv kontrol af handelsnormerne for frisk frugt og grønt. Dette skyldes bl.a., at selve produkterne er mærket med de påkrævede oplysninger – ligesom vi har et meget velfungerende og effektivt sporbarhedssystem, der til enhver tid sikrer, at fejlbehæftede varer, hurtigt og effektivt kan trækkes tilbage fra markedet. Det skyldes derimod ikke det nævnte krav i artikel 5.

### **Olivenolie**

Kontrolkravet i Kommissionens forordning (EØF) Nr. 2568/91, artikel 2 bør revideres. Det er meget uhensigtsmæssigt at den nuværende metode til kontrol af jomfruoliers kategori, er en subjektiv, organoleptisk analysemetode, som flere gange har vist store afvigelser og usikkerheder, når den samtidig pålægges så stor betydning i kontrollen, særligt kontrollen i detailledet.

Den organoleptiske metode kan være et nyttigt værktøj for olivenolieproducenten til at verificere kvaliteten af sin olivenolie. Men resultaterne af kontrollen i bl.a. Danmark har adskillige gange vist, at den ikke bør bruges til kontrol hos detailhandlere, der i god tro har købt ekstra jomfruolivenolie fra producenter i EU, som de har tillid til, og som kan fremlægge testresultater, der bekræfter oliens kategori.

### **Marmelade, frugtgelé og kastanje creme**

I Rådets direktiv 2001/113/EF af 20. december 2001, bilag I, nr. II står: *"De i afsnit I definerede produkter skal indeholde mindst 60 % opløseligt tørstof, bestemt med refraktometer; dette gælder ikke for produkter, hvor sukkeret er blevet helt eller delvis erstattet med sødestoffer. Medlemsstaterne kan imidlertid for at tage hensyn til visse særlige tilfælde tillade de forbeholdte betegnelser for produkter defineret i afsnit I med et indhold af opløseligt tørstof på under 60 %, jf. dog. artikel 5, stk. 1, i direktiv 2000/13/EF"*. I marmelader er tørstofindholdet næsten altid under 60%, og vi foreslår derfor, at denne grænse for tørstofindhold sættes ned.

Rådets direktiv 2001/113/EF af 20. december 2001, artikel 2, stk. 4 kan slettes, da der nu er et generelt krav om næringsdeklaration i Kommissionens forordning Nr. 1169/2011 om fødevarerinformation til forbrugeren, som også omfatter marmelade og frugtgelé samt kastanje creme.

Vi foreslår desuden, at Rådets direktiv 2001/113/EF af 20. december 2001 opdateres, så der bliver mulighed for at anvende andre sukkerarter end dem nævnt i bilag III, da der er sket produktudvikling på dette område (se forslag i de specifikke bemærkninger om sukker nedenfor).

### **Sukker**

Rådets direktiv 2001/111/EF af 20. december 2001 bør ændres, for at tage hensyn til den produktudvikling, der er sket på dette område siden 2001. Direktivet mangler definitioner på flere typer af sukker som fx "sukker sirup", "melasse", "let sirup", "mørk sirup", "ris sirup" osv. Nogle af disse nye sukcertyper er fremkommet som et resultat af det nylige fokus på anvendelse af sidestrømme fra fødevarerproduktion i udviklingen af nye råvarer/ingredienser, og bidrager dermed til en bæredygtig omstilling af fødevarerhvervet og reduktion af madspild.

### ***Kakao-, chokolade- og vekaovarer***

Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/36/EF af 23. juni 2000 bør revideres, så der kan tages højde for den produktudvikling, der er sket siden år 2000. Fx er der behov for, at kunne betegne en vegansk udgave af "mælkechokolade" på passende vis for forbrugerne. Ligesom det også er vanskeligt at finde en passende varebetegnelse for "ruby chokolade" og "Cacao y Nada", som udelukkende er fremstillet af kakaoprodukter, uden tilsat sukker. Sådant et produkt må pt. ikke betegnes med noget, der indeholder "chokolade", da sukker, ifølge direktivet, skal indgå i definitionen af chokolade.

Det er en barriere for handel på det indre marked, at fortolkningen varierer mellem EU-lande med hensyn til, hvornår man må bruge ordet "chokolade" i navnet på et produkt, der kun indeholder kakao, for eksempel "chokoladekage" eller "chokoladeglasur".

### ***Mælk og mejeriprodukter***

Vi foreslår at listen i bilag I til Kommissionens afgørelse nr. 791 af 20. december 2010 åbnes op, så der bliver mulighed for at tilføje flere produkter, da vi mener at den er mangelfuld. Desuden bør de produkter, der ifølge listen er tilladt at markedsføre i et EU-land, også være tilladte at markedsføre i alle andre. Lige nu er listen lande-specifik.

Der mangler en definition af "skyr" i reglerne for mælk og mejeriprodukter. Nogle mejerier kalder det for en "frisk ost", andre kalder det for et "syret mælkeprodukt". Produktet er i dag så udbredt på det danske marked, at der bør være enighed om definitionen.

Restprodukter fra mejerierne anvendes udbredt som råvare i andre produkter, bl.a. for at undgå unødvendigt madspild og udnytte værdifulde sidestrømme til fødevareproduktion. Det anbefales, at der defineres passende nye betegnelser for disse fraktioner, så det bliver nemmere at udnytte denne ressource. Fx vallepulver, hvor man har fjernet laktosen. Her er det problematisk at skrive "laktosefrit vallepulver" i ingredienslisten i en anden vare, da det udtryk indeholder en ernæringsanprisning.

Andre restprodukter bliver udsat for mange behandlinger, så det kan være meget omfattende, hvis mange behandlinger skal nævnes i en lang opremsning.

### ***Kildevand og naturligt mineralvand***

Det bør præciseres i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2009/54/EF, artikel 9, stk. 4 og 5, hvilke krav der gælder for kildevand fra tredjelande, samt at kildevandet skal anerkendes af en medlemsstats kompetente myndighed på baggrund af attestering fra den kompetente myndighed i udvindingslandet (tilsvarende kravene til naturligt mineralvand nævnt i artikel 1, stk. 2).

Med venlig hilsen

**Saoirse Eriksen,**  
Chefkonsulent