



# Lang næringsdeklaration står øverst på ønskesedlen

Af Ib Keld Jensen

DVN sætter i dette og følgende numre af Mærkning spot på den ideelle fødevarer-deklaration ved at spørge en række centrale aktører om deres ønsker og krav. Både fra producentside, fra forbrugerside og hos dagligvarehandlen er der en stigende interesse for præcis og troværdig information om vores fødevarer.

## ❖ Fødevarerpolitisk medarbejder ved Forbrugerrådet, Camilla Udsen

### Hvad tænker du umiddelbart, der mangler, før vi har den ideelle fødevarer-deklaration?

At gøre næringsdeklarationen obligatorisk i den lange form angivet pr. 100 gram eller milliliter har højeste prioritet for os. Det giver den bedste mulighed for at gennemskue produkterne.

### Hvilke fordele/ulempeser du ved ernæringsmærker?

Fordele ved ernæringsmærker er, at forbrugere kan træffe et hurtigt valg på et objektive grundlag. Forudsat at det er et godt ernæringsmærke, så er ønskesituationen, at man har nøgleoplysninger på forsiden af produktet og mere uddybende oplysninger på bagsiden. GDA er vi stærkt imod, blandt andet fordi det er industrien, der fastsætter portionsstørrelserne.

### Bliver næringsdeklarationer overflødige med ernæringsmærker?

Nej. Det er en god model med begge løsninger. De har forskellige målgrupper, men retter sig også mod forskellige situationer, hvor deklarationen typisk kræver mere tid. Hvis jeg skulle vælge, ville jeg foretrække deklarationen.

### Bør fiberindholdet i en fødevarer altid fremgå?

Ja, indhold af fiber, salt og sukker er utrolig vigtige oplysninger for forbrugere.

### Hvilke informationer på madvarer kunne du ønske dig, og som vi ikke automatisk får i dag?

De oplysninger, der ligger i den lange næringsdeklaration, men også datomærkning. Vi får mange henvendelser fra forbrugere, der ikke kan forstå, at der ikke er produktions- og holdbarhedsdato på salater som for eksempel rucola, der hurtigt bliver dårligt.

### Allergimærkning?

Ja, men det kræver en længere diskussion om, hvad man skal oplyse om, for der er mange ting, man kan være allergisk overfor.

### Oprindelse?

Ja, men det er ikke et spørgsmål om nationalisme, og om at varerne skal være produceret i Danmark. Men vi vil gerne have, at hovedbestanddelen i et produkt – for eksempel frikadeller – oplyses med oprindelsesland. Så kan forbrugeren vælge til eller fra ud fra etiske, miljømæssige eller andre overvejelser. Det kan for eksempel være, at der er et land, man gerne vil støtte. Det er helt klart noget, forbrugere efterspørger.

### Klimabelastning ved at producere og købe varen?

Nej, det går vi ikke ind for. Der er for stor usikkerhed, men måske det kan tænkes mere ind i Ø-mærket.

### Etisk mærkning?

Etisk mærkning er et område i vækst, som vi støtter.

### Genmodificering?

Der er jo allerede lovgivning på området, men det helt store problem er, at man ikke behøver at mærke, at dyr har fået GMO-foder, når de leverer for eksempel mælk og æg. Det bliver risikofrit for landmændene at fodre med GMO, når de ikke skal mærke, og dermed får forbrugere ikke mulighed for at fravælge teknologien, hvad mange gerne vil.

### Bør alle madvarer deklareres, selvom de ikke er færdigpakkede, men sælges over disk (bagerforretning, fiskehandler, slagter, delikatesse)?

Nej, men selvfølgelig er der problemer dér. Det er vigtigt, at de vigtigste oplysninger er tilgængelige, men det er svært at sige noget generelt om.

### Mener du grundlæggende, at man kan stole på deklarationerne?

Vildledning er et stort problem, især i forhold til sundhed.

### Hvem laver den bedste fødevarer-mærkning?

Det synes jeg ikke, jeg vil svare på.

## ❖ Konceptchef Henrik Rendbøll, SuperGros a/s

### Mener du, der skal være mere specifikke regler for, hvordan en deklaration skal opbygges, se ud og placeres på pakken?

Jeg mener egentlig, at reglerne er rimelig klare. Man kunne selvfølgelig tale for en obligatorisk lang næringsdeklaration, men nogle produkter er så simple, at det ikke ville give mening.

### I dag er der krav om, at deklarationen skal være læsbar. Bør der indføres en bindende minimumsskriftstørrelse for deklarationer?

Nej, det mener jeg ikke. Det ville give kæmpeproblemer, hvis man skulle have en 12-punkt skrift på en Yankie Bar. Det ville bare tvinge slikproducenterne til at lave større poser. Men man kunne godt sætte en grænse for de multinationale producenter for i hvor høj grad, de må blande sprogene sammen.

### Bør man stille krav om, at teksten altid skal være sort på hvid baggrund?

Nej, men den bør selvfølgelig være læsbar.

### Hvordan skal man deklarere sammensatte ingredienser på den bedste måde (fx kødboller i en hønsekødssuppe)?

Man skal ikke oplyse præcist indhold af alle ingredienser. Som producent må man have lov at have visse forretningshemmeligheder for sig selv. Men det er fint at give besked om, hvad der er suppe og kødboller. Hvis der er 44 pct. frugt i en vare, vil man også gerne vide hvilken frugt. Men der bør være en bagatelgrænse. Vi skal ikke kende indholdet af den enkelte krydderiblanding. Det er for småt.

### Er QUID-mærkningen (mængdemæssige angivelser af ingredienser) vigtig oplysning for forbrugere?

Ordningen med at angive indholdet i faldende rækkefølge fungerer fint, men det er begrænset, hvad folk kan bruge det til. Det er skammeligt, at så få kan læse en næringsdeklaration. Det er faktisk kun os, der bevæger os i miljøet, der kan det.

### Hvordan skal man håndtere det forhold, at ingredienser kan hedde noget forskelligt i forskellige produkter (fx vegetabilsk fedtstof – planteolie, kasein – mælkeprotein – animalsk protein)?

Egentlig burde man give ens betegnelse på alle deklarationer, men jeg kan ikke helt gennemskue konsekvenserne.

Er det vigtigt for forbrugerne at kende oprindelsen af en ingrediens, populært sagt, hvad den er lavet af (stivelse eller majsstivelse, fedtstof eller fiskeolie, protein eller mælkeprotein, animalsk fedtstof eller svinefedt)?

Ja, man skal skrive præcis betegnelse. Nogle forbrugere vil gerne undgå bestemte typer af produkter, og det skal de have mulighed for.

Bør det kræves, at latinsk fagterminologi altid oversættes til dansk, hvor det er muligt? Salt i stedet for natrium, sukker i stedet for glukose?

Det er jeg ikke så sikker på. Det er ikke så svært at slå op på nettet, hvad de forskellige betegnelser dækker over, og der er også udlændinge, der handler i Danmark. Jeg bryder mig ikke om, at det skal blive som i Frankrig, hvor alt har franske navne. Jeg er også nervøs for, at det kan fordyre og komplicere produktet.



Camilla Udsen, Forbrugerrådet



Henrik Rendbøll, SuperGros a/s

## Tilladt at anprise lavt saltindhold

Af fødevarer konsulent Kirsten Träger, Dansk Varefakta Nævn

**Der er øget fokus på salt, som danskerne spiser for meget af. Fra december 2006 har det været muligt at anprise produkter med lavt saltindhold.**

Efter at der igennem flere år har været fokus på fødevarers indhold af sukker og fedt, er opmærksomheden nu rettet mod danskernes indtag af salt, der er ca. dobbelt så højt som anbefalet. Et højt saltindtag øger risikoen for forhøjet blodtryk.

De Nordiske Næringsstof Anbefalinger 2004 har et anbefalet dagligt indtag på 3-5 gram salt pr. dag. En undersøgelse af danskernes saltforbrug i husholdningen foretaget af Danmarks Fødevarerforsknings\* viser at indtaget ligger på 7-11 gram pr. dag. På den baggrund kan det undre, at salt overhovedet ikke er nævnt i Motions- og Ernæringsrådets kostråd fra 2005. Til gengæld er det et af kriterierne i det ernæringsmærke (Spis mærket), det nu nedlagte Familie- og forbrugerministerium lancerede i 2006. Denne mærkningsordning har indtil videre ikke vundet nogen udbredelse, og har dermed ingen betydning for forbrugerne.

Salt findes i mange færdigproducerede fødevarer, hvor det anvendes som smagsforstærker og som et middel til konservering. Salt er et både effektivt og billigt konserveringsmiddel. Lagesaltning er en af de ældste metoder til konservering af fødevarer. Tilsætning af salt til fx kødprodukter medfører en sænkning af vandaktiviteten, hvilket har en betydelig konserverende effekt, da både bakteriernes vækst og overlevelse er afhængig af vandaktivitet. Tidligere, da salt i højere grad blev anvendt som konserveringsmiddel, var smagspreferencerne anderledes end i dag, hvor der sjældent foretrækkes en udpræget stærk saltsmag. Alligevel er der traditionelle områder for anvendelse af salt til fødevarer som for eksempel saltning af sild, hvor saltningen har stor betydning for smag og konsistens.

### Saltindholdet kan variere

Ifølge forordning nr. 1924/2006 af 20. december 2006 om ernærings- og sundhedsanprisninger af fødevarer kan saltindhold anprises som lavt saltindhold, meget lavt saltindhold eller saltfrit. Hvis disse eller tilsvarende anprisninger anvendes, må natriumværdien højst udgøre henholdsvis 0,12 gram, 0,04 gram og 0,005 gram pr. 100 gram. For at omregne natrium til salt skal man gange natriumindholdet med 2,5.

“Det anbefalede saltindtag er 3-5 gram om dagen. Danskerne spiser dobbelt så meget.

Dansk Varefakta Nævn deklarerer saltindhold, når indholdet er over 1 g/100 g svarende til 1%, i enkelte tilfælde deklarerer det også, når indholdet er under 1%, fortrinsvis for sammenlignelige produkter, fx forskellige salater i samme serie. For enkelte produkter, hvor DVN har erfaring for, at saltindholdet varierer fra produktion til produktion fx soltørrede tomater, deklarerer saltindhold som et interval.

Uanset deklarationsmåden er formålet at gøre det tydeligere og nemmere for forbrugeren i indkøbssituationen at foretage en vurdering og sammenligning af saltindhold i færdigpakkeede fødevarer.

Kirsten Träger er ernærings- og husholdningsøkonom

\* Salt og sundhed, af seniorforsker Lone Banke Rasmussen og lic. Agro Heddie Maiborn, Danmarks Fødevarerforsknings 2006.

# Er bananer egentlig gule?

Af Helga Møller

**Siden sidste nummer af Mærkning har der været heftig debat om oliven og deres farve. Det har affødt denne kommentar fra DVN's direktør.**

Medierne interesserer sig ligesom forbrugerne i stigende omfang for, hvad der egentlig står på varedeklarationerne. Det er vi svært tilfredse med. Også når det sker med et kritisk blik, som da Jyllands-Posten for nylig kiggede nærmere på de sorte oliven og fandt ud af, at nogle sorte oliven i virkeligheden er grønne oliven, der er blevet farvet.

Spørgsmålet er imidlertid, om ikke Jyllands-Posten tog munden lige vel rigelig fuld denne gang. For efter min bedste overbevisning bliver de grønne oliven altså ikke farvet sorte. I stedet sker der det, at de grønne oliven iltes kunstigt, hvorved modningen fremskyndes, og oliverne bliver sorte. Det er præcis den samme proces, der sættes i gang med en række andre frugter, vi kender.

Banancerne for eksempel. Som mange sikkert ved, er bananerne grønne som en nyudsprungen bøgehæk, når de kommer til landet. Men efter en kunstig iltning på lager modnes de hurtigt og sælges solgule og spiseklare, som bananer skal være.

Ingen vil vel påstå, at bananerne af den grund er blevet farvet gule.

Forskellen er, at oliverne blegner igen, hvis ikke man gør noget for at holde farven, og derfor tilsætter man stabilisator eller E 579, som det bliver betegnet. E 579 er altså ikke et farvestof, men et af de helt harmløse E-numre, som fastholder den farve, iltningen har givet oliverne.

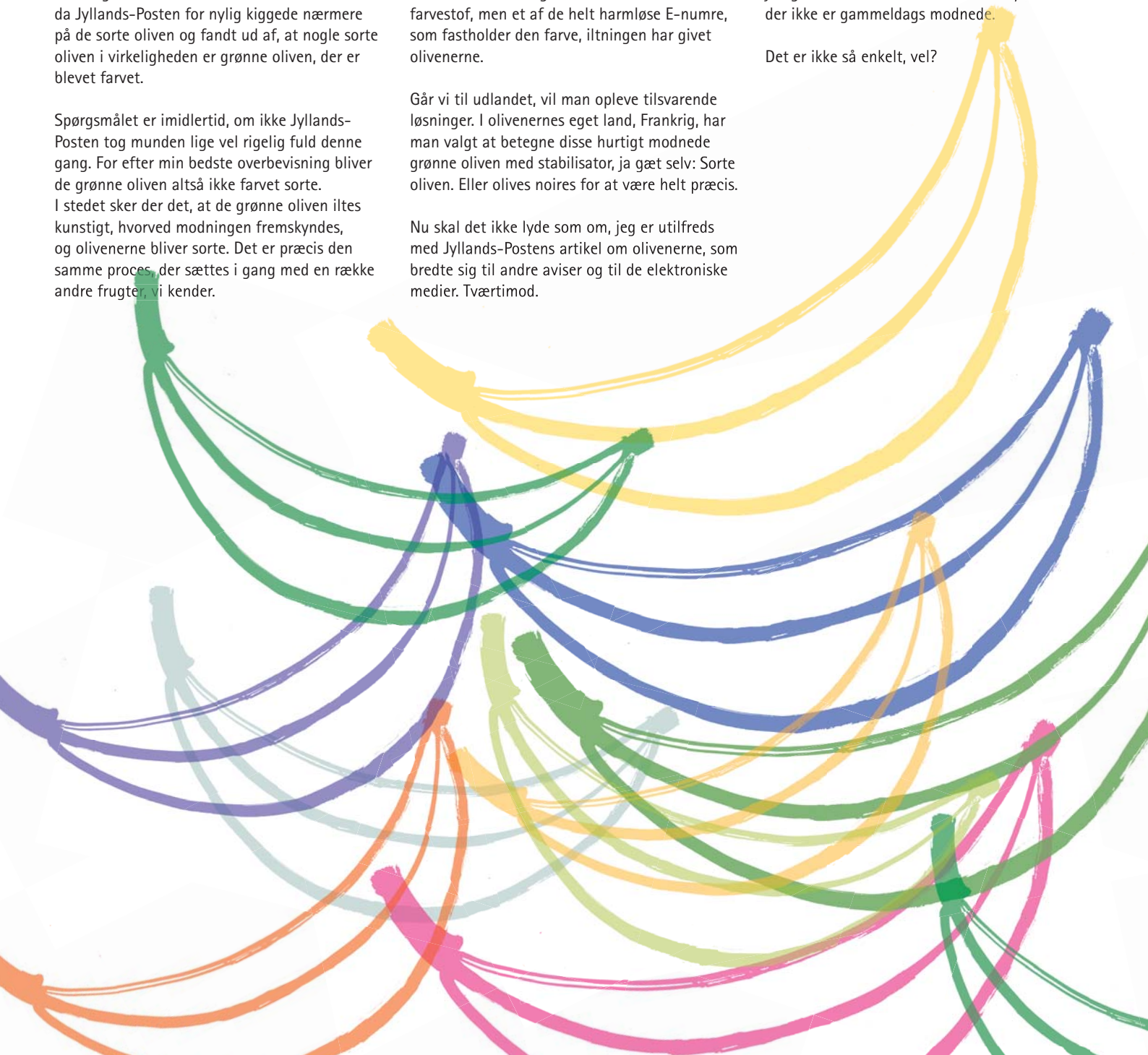
Går vi til udlandet, vil man opleve tilsvarende løsninger. I olivenernes eget land, Frankrig, har man valgt at betegne disse hurtigt modnede grønne oliven med stabilisator, ja gæst selv: Sorte oliven. Eller olives noires for at være helt præcis.

Nu skal det ikke lyde som om, jeg er utilfreds med Jyllands-Postens artikel om oliverne, som bredte sig til andre aviser og til de elektroniske medier. Tværtimod.

Det er positivt med debat om, hvad vi kan få ud af varedeklarationerne, så forbrugerne kan få så klar besked som muligt. I dette tilfælde fører det til, at nogle producenter vil give tydeligere information om den proces, grønne oliven har været igennem for at blive sorte.

Hvordan det lige skal formuleres bliver dog lidt af en udfordring. Skal vi kalde de oliven, som modnes i saltlage over lang tid, for "gammeldags modnede" eller måske "traditionelt modnede". Og hvad med de kunstigt iltede. Hvis de er kunstigt iltede, så er bananerne det jo også, for slet ikke at tale om de kryddersild, der ikke er gammeldags modnede.

Det er ikke så enkelt, vel?



# DVN i medierne



## Svære varedeklarationer

**Nørresundby Avis, 9. april 2008**

Otte ud af ti af de forbrugere, som kigger på varedeklarationer, synes, at de er svære at forstå. Det viser en undersøgelse lavet af Dansk Varefakta Nævn. Undersøgelsen viser desuden, at 87 procent af alle forbrugere bruger varedeklarationen mindst en gang imellem. Derfor udgav Dansk Varefakta Nævn i forbindelse med sit 50-års jubilæum en pjece, der skal lære forbrugere at tyde de indviklede deklarationer, skriver avisen.



## Lugtfri og miljøvenlig briket

**Nordjyske Stiftstidende, 29. marts 2008**

Henrik Knudsens firma hedder HVK, men tændbriketterne bliver solgt under navnet 'Heat Beads', der er et stort australsk varemærke. Henrik Knudsens lugtfrie og miljøvenlige briket, har fået Varefakta-mærket på emballagen, der fortæller, at myndighederne kontrollerer produktet. Indtil videre er der solgt 150.000 rør med 96 briketter og 100.000 pakker med 64 briketter i 2008, skriver avisen.

*(Kommentar fra DVN: Varefakta er ikke en myndighedskontrol, men en frivillig mærknings-ordning)*

**NORDJYSKE**  
Stiftstidende

## Nyt madmærke klar i butikkerne

**Politiken.dk, 26. marts 2008**

Politiken.dk henviser i en omtale af GDA-mærkning til, at "undersøgelser fra Dansk Varefakta Nævn tyder på, at det har været nødvendigt at lave nye rettesnore for forbrugeren og give dem et supplement til varedeklarationen."

"For har du hidtil haft svært ved at hitte rundt i næringsdeklarationer per 100 gram på bagsiden af dine madvarer, er du slet ikke alene. Hele 80 procent af den danske befolkning forstår ifølge undersøgelserne ikke næringsdeklarationer og bliver derfor ikke klogere på, hvad de spiser."

**POLITIKEN**

## Farvefup i olivenglasset

**Jyllands-Posten, 2. april**

Sorte oliven er ofte grønne oliven i forklædning, men det får forbrugere ikke at vide, og det er vildledning, mener bromatolog Orla Zinck. Kvalitetschef Jørgen Bentzen, Dansk Supermarked, beklager, at der ikke er oplyst om farvningen på Bon Appetit-oliven.

  
**MORGENAVISEN**  
**Jyllands-Posten**

## Netto sælger vand som roastbeef

**Ekstrabladet.dk, 25. marts 2008**

Det sælges som marineret roastbeef og tyk-stegsbøffer, men det er bare kød pumpet op med vand.

Det mener Danmarks Aktive Forbrugere, som kalder det vildledende markedsføring, når Netto sælger oksekød, hvor syv procent er 'naturel-marinade'.

Dansk Supermarked imødeser myndighedernes sagsbehandling med sindsro med henvisning til, at DVN har deklareret, og at intet er skjult.



## Dårlige cykkellygter kan være livsfarlige

**Nyhedsavisen, Avisen.dk,**

**12. og 13. marts 2008**

Alt for mange danskere cykler rundt i mørket med helt lovligkøbte cykkellygter, der kan vise sig at være livsfarlige. Dansk Cyklist Forbund kræver skrappe regler, skriver Nyhedsavisen i forlængelse af omtale på sin hjemmeside Avisen.dk på baggrund af pressemeddelelse fra DVN. Artiklen på hjemmesiden medførte en længere debat.

Lignende på Politiken.dk 12. marts, i Lokal-Avisen Nordvest, Hanbo Bladet, Folkebladet Vodskov-Vestbjerg-Sulsted-Tylstrup, Fyns Stiftstidende, Ekstra Posten 25. og 26. marts, i Berlingske Tidende 29. marts, Politiken.dk 10. april og 24timer 11. april.

  
**NYHEDSAVISEN**  
Danmarks go'morgenavis

# Klip fra uden-landske medier

## New York-restauranter skal tælle kalorier

New York har som den første by i USA bestemt, at alle kæderestauranter fremover skal oplyse det samlede kalorieindhold på deres menuer. Det sker som et initiativ mod fedme og sukkersyge, og myndighederne regner med, at 130.000 New Yorkere vil undgå fedme, mens 30.000 vil undgå at udvikle sukkersyge over de kommende fem år. Undersøgelsen har vist, at en stor kop java-baseret Frappuccino-kaffe hos Starbucks indeholder 600 kalorier, svarende til et måltid mad.

**The Guardian, England, 21. april 2008**

## Fængsel for at forfalske deklarationer

Den indiske regering har bestemt, at producenter, der forfalsker fødevarer, kan imødesee store bøder og sågar fængsel på fra 3 til 7 år. Repræsentanter for fødevarer- og drikkevarerindustrien hilser de nye regler velkommen, så længe de bliver passende implementeret.

**Economic Times, Indien, 18. april 2008**

## For meget salt i vegetarmad

Nogle vegetar-burgere og pølser er lige så salte, som tilsvarende med kød.

Forbrugere skal se godt efter, hvis de leder efter "sundere" kødfri alternativer, skriver avisen, på baggrund af en undersøgelse fra Consensus Action on Salt and Health (Cash). Den mest salte vegetariske pølse indeholdt fem gange så meget salt som en pose chips. Cash opfordrer indtrængende forbrugere til at tjekke varedeklarationen.

**The Daily Telegraph, England, 19. maj 2008**

## 33 pct. af kød er mærket forkert

Engelske supermarkeder og slagtere mærker hver tredje af deres kødprodukter forkert. Typisk er der en anden kødtype i produktet, end varen lover, og det er et problem især for forbrugere, der på grund af religion eller diæt ønsker at undgå bestemte typer kød. Problemet skyldes mere slysk end et forsøg på at snyde, siger en talsmand for de handlendes brancheorganisation.

**Daily Mail, England, 18. april 2008**



Dansk Varefakta Nævn (DVN) er et samarbejde mellem forbrugere, industri og handel om frivillig mærkning af brugsegnevarer og tjenesteydelser til forbrugerne. Mærkningen består af deklaration af indhold og/eller egenskaber og kendes på Varefaktamærket. DVN driver Energimærkningssekretariatet for Produkter, der administrerer energimærkningen af hårde hvidevarer, klimaanlæg og lyskilder for Energistyrelsen. DVN blev oprettet i 1957.

Dansk Varefakta Nævn  
Byleddet 7  
4000 Roskilde  
Tlf. 4630 4500  
Fax 4630 4525  
varefakta@varefakta.dk  
www.varefakta.dk

## World of Private Label i Amsterdam

Af Mette Bagger Nissen, salgskonsulent hos Dansk Varefakta Nævn

26.-28. maj 2008 blev der afholdt private label messe i Amsterdam. 3 konsulenter fra DVN, en fødevarer-konsulent, en nonfoodkonsulent og en salgskonsulent deltog på messens 2 udstillingsdage.

Formålet med at deltage var at få et indblik i, hvad der rører sig på private label området i Europa.

Messen, med mere end 3000 udstillere og med mange nationale stande, var opdelt i en fødevarermesse og en nonfoodmesse. 70 lande var repræsenteret på messen. Besøget på messen gav god lejlighed til at få hilst på kontaktpersoner eller repræsentanter fra mange af de leverandører, som DVN dagligt er i kontakt med, når der udarbejdes deklarationer til supermarkeds-kæderne. Der var også lejlighed til at få hilst på flere af DVN's kunder, som havde stande på messen.

Det var spændende at se, hvor forskellige produkter der udbydes i Europa, hvor mange produkter afspejler traditioner fra det land, de er produceret i. Særligt spændende var det at besøge PLMA's NEW PRODUCT EXPO, hvor nye innovative produkter og emballager blev præsenteret.

Den særlige udstilling IDEA Supermarket bød på mange eksempler på emballager fra producenter og supermarkeds-kæder fra blandt andet Europa, og der var også flere eksempler på danske emballager.

## Forskrifter

Følgende forskrifter er blevet ajourført eller revideret siden 6. marts 2008:

.....  
Duge, servietter og lommetørklæder af papir, DVN 6220

.....  
Hygiejnebind og trusseindlæg, DVN 7121

.....  
Legetøj, DVN 5240

.....  
Solbriller, DVN 5652

.....  
Toiletpapir og køkkenruller, DVN 6210



## Personalenyt

**Kurser og konferencer**  
DVN's medarbejdere har deltaget i følgende kurser og konferencer siden 6. marts 2008:

**Dansk Erhvervs årsdag, Dansk Erhverv**

**Salgsteknik, Psykologi og kommunikation, Business Danmark**

**Spin eller fair snak – når fødevarer taler, konference på CBS**

Laboratorietekniker **Ellen ter Haar Hansen** er tiltrådt en stilling som nonfoodkonsulent. Ellen kommer fra en stilling som laboratorieleder hos Vattenfall A/S. Hos DVN arbejder Ellen med de områder, der hidtil er blevet varetaget af Mette Bagger Nissen, dvs. Varefakta på nonfood dagligvarer og børneprodukter.

Mette Bagger Nissen fortsætter hos DVN, men fremover i stillingen som salgskonsulent.

**Uddeling af Kellogg's kommunikationspris, Kellogg's**

**World of Private Label, Amsterdam**

**Direktør Helga Møller har holdt oplæg om Varefakta og fødevarer-deklarationer for Familie og Samfund Vestlolland og Vissenbjerg.**



Ellen ter Haar Hansen



## MÆRKNING

Mærkning udgives af Dansk Varefakta Nævn ca. 4 gange årligt og indeholder artikler om Varefakta og mærkningsrelaterede emner inden for DVN's arbejdsområder.

Indholdet i Mærkning må gengives med kildeangivelse.

Bladet udsendes gratis til DVN's kunder, samarbejdspartnere, politikere, pressen m.fl.

Redaktion:  
Direktør Helga Møller (ansvarshavende)  
Ib Keld Jensen  
Marianne M. Palbo

12. årgang  
Oplag: 2.100 eksemplarer  
Tryk: Nofoprint  
Design: Finn Nygaard  
Redaktionen afsluttet:  
2. juni 2008.

## Nyt om mærkning

Da standarden DS/EN 14604, Røgalarmer er harmoniseret ifølge byggevaredirektivet skal alle røgalarmer (med eller uden Varefakta) som sælges efter 1. august 2008 opfylde standarden og være certificeret efter byggevaredirektivet. Røgalarmer som indeholder radioaktivt materiale skal desuden fortsat godkendes af Statens Institut for Strålehygiejne, og de skal fortsat have Varefakta. DVN's kunder er orienteret om ændringerne pr. brev.