

## Bemærkninger til forslaget

I dag indeholder levnedsmiddeloven et forbud mod vildledning af forbrugerne, men det kan i praksis konstateres, at loven ikke er præcist nok formulert, ikke konkret nok udmøntet i vejledninger og ikke systematisk følges op.

Forbrugerne mangler en lang række relevante informationer om fødevarernes kvalitet, oprindelse, produktions- og forarbejdningsmetode, indhold og anvendte tilsætningsstoffers funktion og eventuelle skadevirkninger.

På en række områder reguleret af levnedsmiddeloven hersker der stor usikkerhed om den praktiske betydning af lovens tekst, og den praktiske udmøntning af loven kan være forskellig fra den ene levnedsmiddelkontrolenhed til den anden. Der er derfor behov for nye og ensartede retningslinjer, som præciserer betydningen af lovens generelle bestemmelser.

### *Oprindelsesland*

Det bør af fødevarers deklamationer fremgå, hvor varen er produceret (og forarbejdet).

Forbrugeren bør kunne sikre sig, at oksekød ikke er produceret i lande, hvor hormonbehandling er tilladt og, at flæskestegen ikke stammer fra lande, hvor der er risiko for, at der er anvendt orner, med store lugtgener til følge. I dag kan varedeklamationer og pakning i øvrigt være skrevet på dansk og dermed signalere, at der er tale om dansk producerede fødevarer, selv om dette ikke er tilfældet. Det er klart utilfredsstillende.

### *Produktionsmåde*

I dag sælges mange fødevarer med klart vildledende betegnelser, tekst og illustrationer. F.eks. såkaldte landæg med tegninger af høns på græs eller i lune røder, selv om der er tale om æg produceret af burhøns under kummerlige forhold. Buræg er den rigtige betegnelse.

Tilsvarende bør det ved salg af f.eks. okse-, kalve- og svinekød fremgå, hvordan dyrenes forhold og produktionsmåde har været, om der er tale om fritgående svin eller fabrikkssvin, tremmekalve eller kalve opvokset under ordenlige forhold.

Endvidere bør produktionsdato anføres, ikke kun »anvendes inden«-datoen.

### *Forarbejdning*

I dag kan store kødudskæringer, som har været frosne, uden videre skæres ud og pakkes om, uden at det oplyses, at der er tale om kød, som tidligere har været frosset ned. Ved yderligere nedfrysning vil der ske en forringelse af smag, aroma og konsistens, men forbrugerne har ingen mulighed for at sikre sig.

### *Tilsætningsstoffer*

Tilsætningsstoffer som f.eks. farvestoffer, sødestoffer og konsistensforændrende stoffer rummer en sundhedsrisiko. Ganske vist eksisterer der grænseværdier for de enkelte stoffers anvendelse, men der foreligger ingen sikker viden om den såkaldte cocktaileffekt, hvor mange tilsætningsstoffer virker sammen. Hertil kommer, at mange tilsætningsstoffer har den hensigt at skjule og kamuflere kvalitetsforringelse.

Derfor bør forbrugerne kunne få umiddelbar, klar besked om de anvendte tilsætningsstoffers E-nr., navn og funktion samt en grundig beskrivelse af deres egenskaber.

### *Anprisninger*

Der mangler i dag klare retningslinjer for de såkaldte ernæringsmæssige anprisninger, ligesom de sundhedsmæssige anprisninger fortolkes og administreres meget forskelligt.

Der bør derfor indføres strammere og mere ensartede regler for anvendelse af sådanne anprisninger.

### *Kvalitet*

Danske fødevarer har historisk opnået et højt kvalitetsniveau ved offentligt garanterede kvalitetsmærkninger.

Der er i dag brug for at øge den offentlige indsats for at højne kvalitetsniveauet på en række områder. Der bør derfor etableres nye ordninger og kvalitets-