

ner og amter kan etablere systemer, der fremmer økologiske indkøb. For statens indkøb for kantiner bliver der lavet nye regler, der lægger større vægt på anvendelse af økologiske råvarer.

Kvalitetsmærkning

Det er en generel og gammel sandhed, at kvalitet koster penge.

Udviklingen inden for afsætningen af økologiske produkter har vist, at mange forbrugere er villige til at betale ekstra for produkter med særlige karakteristika.

Det kræver for det første, at forbrugerne har sikkerhed for, at de får, hvad de betaler for. Og for det andet, at produkterne forhandles bredt i dagligvarebutikkerne. Tingene hænger sammen. Hvis der er tillid til, at produkterne er af højere kvalitet, vil forbrugerne købe dem. Et øget salg vil gøre det mere attraktivt at producere høj kvalitetsvarer, og dermed vil prisen falde. Det vil igen få salget til at stige, og hermed er udviklingen inde i en god cirkel. Tillid og troværdighed er altså altafgørende, hvis afsætningen af kvalitetsprodukter til en højere pris skal fremmes.

Som en konsekvens heraf har regeringen arbejdet for at etablere et statsligt frivilligt kvalitetsmærke, og Folketinget vedtog i sidste samling loven om kvalitetsmærkning. De detaljerede regler for okse-, kalve- og svinekød er nu udarbejdet og ordningen bliver sat i værk først i 1998.

Det er regeringens hensigt at udvide ordningen til også at omfatte andre produkter. Det er samtidigt regeringens hensigt, at mærket skal være dynamisk, således at kravene til mærket løbende kan skærpes.

Det statslige kvalitetsmærke vil som Ø-mærket kunne anvendes sideordnet med andre kvalitetsmærker og herunder også økologimærker. Det vil efter regeringens opfattelse være positivt, hvis kvalitetsmærket kan medvirke til at sætte en udvikling i gang, hvor også de forskellige brancher på eget initiativ etablerer egentlige kvalitetsmærker.

Sundhedsanprisninger og funktionelle fødevarer

Sundhedsanprisninger tillades i dag ikke ved markedsføring af fødevarer, uanset om produktets sundhedsfremmende virkninger kan dokumenteres. Forbuddet findes i EU-retten i direktivet om mærkning af levnedsmidler og findes i levnedsmiddeloven.

Den primære begrundelse herfor er ønsket om at forhindre, at frygt for sygdomme udnyttes ved salg af fødevarer. Desuden kan sundhedsanprisninger let være vildledende. Anprisningen af en bestemt fødevarer fokuserer på en enkelt sundhedsfremmende egenskab, og kan eventuelt medføre, at negative egenskaber ved varen ikke bliver nævnt. I virkeligheden kan den enkelte fødevarer kun være sund, når den indgår i en afbalanceret og varieret kost.

I takt med forøget viden om sammenhænge mellem kost og forebyggelse af sygdomme vil regeringen overveje, om det vil være til støtte for den offentlige ernæringsoplysning at åbne for visse typer af sundhedsanprisninger. Spørgsmålet diskuteres også i Codex Alimentarius, og Kommissionen har i sin grønne bog rejst spørgsmålet om anvendelse af sundhedsanprisninger som et emne for en fremtidig drøftelse.

Spørgsmålet om sundhedsanprisninger skal således ses i en større kostmæssig sammenhæng.

Regeringen har en restriktiv holdning til anvendelsen af sundhedsanprisninger. Hvis de på enkelte områder skal tillades, vil regeringen kræve,

- at udsagnene er sundhedsvidenskabeligt dokumenterede,
- at produkternes negative egenskaber samtidig oplyses, således at forbrugerne får et samlet indtryk af produktets egenskaber, og
- at produktet medfører en klar sundhedsmæssig fordel for befolkningen.

Regeringen vil, som led i den information forbrugerne skal have for at kunne foretage et bevidst valg, gå ind i en aktiv og åben drøftelse inden for EU og Codex Alimentarius om anvendelse af sundhedsanprisninger ved markedsføring af fødevarer.

Spørgsmålet om sundhedsanprisninger er for tiden aktuelt i forbindelse med funktionelle fødevarer. Forøget viden om sammenhænge mellem kost og sundhed samt avanceret levnedsmiddelteknologi har resulteret i en produktudvikling, som sigter på fødevarer med en særlig sundhedsfremmende virkning.

Regeringens udgangspunkt er, at funktionelle fødevarer ikke kan erstatte en sund og varieret kost.

Funktionelle fødevarer har hidtil primært været fremstillet ved at tilsætte eller fjerne en bestemt ingrediens i et eksisterende levnedsmiddel, men i fremtiden må det forventes, at funktionelle fødevarer i stigende grad kan