

går af §§ 36-39 i bekendtgørelse nr. 1038 af 14. december 2005 om mærkning m.v. af fødevarer. Der skal herefter ske mærkning med sidste holdbarhedsdato afhængig af hvilken type fødevarer der er tale om og hvor lang holdbarheden er. Fødevarer mærket med sidste holdbarhedsdato må ikke uden særlig tilladelse ommærkes med forlænget frist, ompakkes eller efter fristens udløb sælges i pakningen. Salg af færdigpakke-ede fødevarer med udløben holdbarhed er således omfattet af bøde kategorien.

Formålet med reglerne er bl.a. at sikre, at aftagerne af fødevarerne er bekendt med produktets holdbarhed på købstidspunktet. For at bevare forbrugernes tillid til ordningen om holdbarhedsmærkning er det væsentligt at sikre, at der ikke sker ommærkning, ompakning eller lignende af fødevarerne. Sådanne overtrædelser kan i værste fald medføre fare for fødevarerens sikkerhed. På den baggrund findes den nuværende bødestørrelse ikke at være tilstrækkelig, og normalbøden for overtrædelse af disse regler bør fastsættes til i størrelsesordenen 10.000 kr. i detailhandlen og 20.000 kr. i engroshandlen. Baggrunden for differentieringen er, at der har vist sig store problemer med netop dette forhold i engroshandlen.

#### *Vildledning, anprisning m.v.*

Disse overtrædelser er tidligere som udgangspunkt straffet med en bøde på 10.000 kr.

Lovgivningen opstiller en række generelle krav omkring markedsføring og mærkning af fødevarer og materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer. Kravene skal sikre, at forbrugere og erhvervsdrivende ikke vildledes omkring et produkt, og at der ikke sker ulovlig anprisning i forbindelse med markedsføring af et produkt og lignende.

De mere generelle regler på området fremgår af art. 16 i EU forordning nr. 178/2002 om generelle principper og krav i fødevarerlovningen m.v. (fødevarerforordningen), § 14 i lov nr. 526 af 24. juni 2005 om fødevarer og §§ 75 og 76 i bekendtgørelse nr. 1308 af 14. december 2005 om mærkning af fødevarer. Efter bestemmelserne må fødevarer ikke ved reklamer, mærkning, præsentation, form, fremtræden, indpakning, måden hvorpå de udstilles eller arrangeres vildlede eller være egnede til at vildlede forbrugerne. Der må således heller ikke i forbindelse med markedsføring af fødevarer gives indtryk af, at fødevareren har særlige egenskaber, når alle lignende fødevarer har eller efter lovgivningen skal have tilsvarende egenskaber, ligesom der ikke må anvendes angivelser om, at fødevarer er anbefalet af læger, eller at indtagelse af

fødevareren kan forebygge, lindre eller have gavnlig virkning på sygdomme eller sygdomssymptomer.

Baggrunden for reglerne er hensynet til at forbrugere bør kunne stole på de informationer, de får om fødevarer via mærkning m.v., uden at de behøver at have særlige kundskaber på det pågældende område. På baggrund af dette hensyn og sammenholdt med bødestørrelserne for øvrige overtrædelser i lovforslaget bør normalbødestørrelsen for overtrædelse af disse regler fastsættes til i størrelsesordenen 10.000 kr.

#### *Formelle regler*

##### *Manglende autorisation m.v.*

Manglende autorisation er tidligere som udgangspunkt straffet med en bøde på 10.000 kr. ved produktion i begrænset omfang og ved opbevaring af fødevarer og med en bøde på 20.000 kr. ved produktion i ikke ubetydelige mængder.

Der er i fødevarerlovningen krav om, at en lang række fødevarer virksomheder skal autoriseres, inden de må påbegynde deres aktiviteter. Inden en fødevarer virksomhed autoriseres, skal fødevarermyndighederne aflægge et besøg på virksomheden og vurdere dens indretning og drift. De virksomheder, der skal autoriseres, er virksomheder, hvis aktiviteter vurderes at være forbundet med hygiejniske risici. Der er hovedsagelig tale om engrosvirksomheder og detailvirksomheder, der behandler fødevarer. Formålet med kravet om autorisation er, udover at sikre at myndighederne har kendskab til virksomheden og dermed mulighed for at føre den fornødne kontrol, at give myndighederne mulighed for at vurdere, om virksomheden lever op til lovgivningens krav om indretning og drift, inden virksomheden påbegynder sine aktiviteter. Herved sikres, at myndigheden inden virksomhedens start, har vurderet, om den kan behandle fødevarer på en fødevarer sikkerhedsmæssig forsvarlig måde. Virksomheden skal derfor også indhente fornyet autorisation ved væsentlige ændringer i produktionen/varerudvalget, af indretningen eller af de bygningsmæssige forhold. Virksomheden må heller ikke uden tilladelse fra fødevarermyndighederne udøve andre aktiviteter end dem, den er autoriseret til. Reglerne om autorisation fremgår af art. 4, stk. 2, i EU forordning nr. 853/2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer, og §§ 7 – 10, § 21 og § 24 i bekendtgørelse nr. 1354 af 15. december 2005 om autorisation m.v. Processen vedrørende autorisation er typisk langt mere kompliceret i engrosvirksomheder end i detailvirksomheder, ligesom produktionen typisk er større. På den baggrund bør overtrædelse af