

Charlotte Madsen

Danmarks Fødevareforskning

**Ministeriet for Familie- og
Forbrugeranliggender**



Lovgivning og mærkning af fødevarer

Lovgivning vedrørende mærkning

EU direktiv

Bekendtgørelse



Nuværende regler for færdigpakkede fødevarer

Hovedreglen er at alle ingredienser skal fremgå af ingredienslisten

Undtagelser

25%-reglen for sammensatte ingredienser

Kategorier

Tekniske hjælpestoffer og tilsætningsstoffer uden funktion skal ikke deklarerer

Disse regler er ikke gode nok til at beskytte den fødevare-allergiske forbruger



De nye regler – ”Allergimærkning”

25% reglen er væk

I princippet betyder det at alle ingredienser skal fremgå af ingredienslisten.

Udtrykket ”Allergimærkning” betyder ikke at fødevarerne nu skal mærkes med et særligt mærke



Undtagelser for reglen om at alt skal stå i ingredienslisten (*ligner de gamle regler*)

- a) Tilsætningsstoffer der er overført og ikke har en funktion i den færdige fødevare, tekniske hjælpestoffer og opløsningsmidler og bærestoffer for tilsætningsstoffer og aromastoffer.
- b) Ost fremstillet ud fra mælk, enzymer og mikroorganismer behøver ikke ingrediensliste.
- c) En sammensat ingrediens, hvor sammensætningen er defineret i EU lovgivningen f.eks. chokolade og som udgør mindre en 2% af det færdige produkt kan anføres i ingredienslisten som chokolade uden at ingredienserne anføres.



Undtagelser (fortsat)

d) Kategorinavne eksisterer stadig f.eks. vegetabilsk olie

e) Aromastoffer skal ikke specificeres

f) Sammensatte ingredienser bestående af krydderier og krydderurter hvis de udgør mindre end 2% (gælder ikke tilsætningsstoffer)



Undtagelserne hvor mærkning ikke er nødvendig
eller skal være mindre detaljeret

gælder ikke for fødevarerne i bilag 5



Bilag 5 (Annex IIIa)

Glutenholdige kornprodukter (dvs. hvede, rug, byg, havre, spelt, kamut eller hybriserede stammer heraf) og produkter på basis heraf

Krebsdyr og produkter på basis af krebsdyr

Æg og produkter på basis af æg

Fisk og produkter på basis af fisk

Jordnødder og produkter på basis af jordnødder

Soja og produkter på basis af soja

Mælk og produkter på basis af mælk (herunder laktose)

Nødder dvs. mandel, hasselnød, valnød, cashewnød (akajonn), pekannød, paranød, pistacienød, queenslandnød og produkter på basis heraf

Selleri og produkter på basis af selleri

Sennep og produkter på basis af sennep

Sesamfrø og produkter på basis af sesamfrø

Svovldioxid og sulfitter i koncentrationer på over 10 mg/kg eller 10 mg/liter udtrykt som SO₂.



Formålet med bilag 5 er at det altid skal være muligt at identificere de almindeligste allergener.

Forekomsten skal ikke være skjult




- enten fordi der ikke er deklareret

- eller fordi det er uigennemskueligt f.eks.
kasein



Konsekvenser af bilag 5 - eksempler

Ikke i ingredienslisten: Tilsætningsstoffer der er overført, tekniske hjælpestoffer, opløsningsmidler og bærestoffer.

-  Sulfit skal altid deklareres (over 10 mg/kg,) selvom det ikke har en funktion i det færdige produkt.
-  Æggehvide brugt som teknisk hjælpestof i vin skal opføres i en ingrediensliste (selvom der i øvrigt ikke er krav om ingrediensliste for vin.)
-  Laktose brugt som bærestof skal nævnes i ingredienslisten.

Konsekvenser af bilag 5 – flere eksempler


Ost fremstillet ud fra mælk, enzymer og mikroorganismer behøver ikke ingrediensliste.

-  Men ost fremstillet med lysozyme fra æg skal have en ingrediens liste





Konsekvenser af bilag 5 – flere eksempler

Brug af kategorinavne

-  Hvis en vegetabilsk olie er fremstillet på basis af en af fødevarerne i bilag 5 skal den mærkes med specifik betegnelse f.eks. Jordnøddeolie.
-  Hvis et aromastof er produceret ud fra en af fødevarerne i bilag 5 skal kilden specificeres.



- derudover

-  Kategoribetegnelserne '*kandiserede frugter*' og '*grønsager*' er ikke længere tilladt.
-  Undtagelsen for ingrediensmærkning af drikkevarer indeholdende over 1,2% alkohol gælder ikke for stofferne i bilag 5



Reglerne træder i kraft den

25. november 2004,

hvorefter producenterne har et år til at opfylde de nye krav.

Produkter, der er bragt i omsætning eller mærket inden

25. november 2005,

kan dog sælges, indtil lagrene er tømt, uanset de ikke er i overensstemmelse med disse ændringer.



Udfordringer for producenterne

- **Detaljeret kendskab til råvarer og halvfabrikata**
- **Tilpasning af recepter**
- **Forbrugervenlige ingredienslister**

Princippet om at angive kilden er ikke ny
! stivelse fra glutenholdige kornsorter !



LASAGNE MED OKSEKØDS- OG BECHAMELSAUCE

LASAGNE BOLOGNESE

NETT: 450 g heraf 293 g bolognesesauce, 81 g pastaplader, 67 g bechamelsauce, 9 g emmenthaler ost.



LASAGNE BOLOGNESE

LASAGNE MED OKSEKØDS- OG BECHAMELSAUCE

INFORMATION

Lasagne Bolognese er lavet efter en traditionel italiensk opskrift og består af 3 hovedingredienser: Oksekødssauce, bechamelsauce og pastaplader. Oksekødssauce er lavet af hakket oksekød, der er brunet og efterfølgende blandet med flåede tomater, vand, grøntsager og krydderier. Bechamelsaucen er en opbagt sauce lavet af hvedemel, vand, mælkepulver og vegetabilisk fedt, krydret med salt og muskatnød. Pastapladerne er lavet af durumhvedemel, pasteuriserede æg og vand. Ingredienserne er blandet og kogt, hvorefter pastablandingen er rullet ud, nøkkalet og skåret til plader. De tre hovedingredienser er lagt lagvis i en bakke og drysset med reven ost. Lasagne Bolognese er umiddelbart efter fremstillingen lynfrosset til +20°C.

TILBEREDNING

I almindelig ovn: Tag bakken ud af æsken og fjern filmen, før bakken sættes i ovnen. Retten varmes ca. 40-45 min. ved 180°C.
Mikrobølgeovn: Tag bakken ud af æsken og fjern filmen, før bakken sættes i mikrobølgeovnen. Dæk evt. bakken med film egnet til mikrobølgeovn. Retten varmes ca. 10 min ved 750 W.

VAREFAKTA

Lasagne Bolognese med 18% oksekød. Dybfrossen. NETTOVÆGT: 450 g heraf 293 g bolognesesauce, 81 g pastaplader, 67 g bechamelsauce, 9 g emmenthaler ost.

INGREDIENSER: 65% bolognesesauce: 33% oksekød (oksekød, vand, mælkesukker, hvedefibre, salt, mælkeprotein), 30% flåede tomater, 18% vand, 6% løg, 4% gulerødder, 2% modificeret kartoffelstivelse, 2% tomatkoncentrat, 1,5% sukker, 1% selleri, 1% salt, solsikkeolie, eddike (4,8% eddikesyre), krydderier, bouillon (kødekstrakt, gærkstrakt, glukose, salt, solsikkeolie, surhedsregulerende middel (E 330), emulgator (E 471), rosmarinkstrakt, hvidløg, peber, cayennepeber.

18% pastaplader: 67% durumhvede, 22% pasteuriseret æg, 11% vand.

15% bechamelsauce: 75% vand, 11% delvis hærdet fedtstof (delvis hærdet rosp- og palmeolie, forvestof (E 160a), smararoma, surhedsregulerende middel (E 330), emulgator (E 471)), 9% hvedemel, 5% skummetmælkpulver, salt, muskatnød.

2% emmenthaler ost: 97,5% pasteuriseret mælk, 2% salt, orteløbe.



INGREDIENSER: 65% bolognesesauce: 33% oksekød (oksekød, vand, mælkesukker, hvedefibre, salt, mælkeprotein), 30% flåede tomater, 18% vand, 6% løg, 4% gulerødder, 2% modificeret kartoffelstivelse, 2% tomatkoncentrat, 1,5% sukker, 1% selleri, 1% salt, solsikkeolie, eddike (4,8% eddikesyre), krydderier, bouillon (kødekstrakt, gærkstrakt, glukose, salt, solsikkeolie, surhedsregulerende middel (E 330), emulgator (E 471), rosmarinkstrakt, hvidløg, peber, cayennepeber.

18% pastaplader: 67% durumhvede, 22% pasteuriseret æg, 11% vand.

15% bechamelsauce: 75% vand, 11% delvis hærdet fedtstof (delvis hærdet rosp- og palmeolie, forvestof (E 160a), smararoma, surhedsregulerende middel (E 330), emulgator (E 471)), 9% hvedemel, 5% skummetmælkpulver, salt, muskatnød.

2% emmenthaler ost: 97,5% pasteuriseret mælk, 2% salt, orteløbe.

OPBEVARET I DYBFROSEN
FREMSTILLET I DANMARK
18 mdr. før min.
MINDST HOLDBARHED
Udåbnet: I køleskab (+5°C)
I dybfryser (-18°C eller koldere):
Se datomærkning på siden.
Ma ikke genfryses.
Produceret af Perkins Foods Luxembourg
Division Tavola i Luxembourg for:
dansk supermarked indkøb iis
DK-8270 Højbjerg.
Oplysningerne i VAREFAKTA kontrolleres
af Dansk Varefakta Nævn. DYN 12314





- er alle produkter 'på basis af' relevante i allergisammenhæng?

- sikkert ikke

- 32 ansøgninger til EFSA om fjernelse fra bilag 5

EFSA: European Food Safety Authority



Hvilke type produkter søger producenterne undtagelse for?

Glucosesirup fremstillet fra hvede

Hydrolyseret vegetabilsk protein fra hvede

Raffineret jordnøddeolie

Mælk, æg og fiskeprodukter brugt i vinfremstilling



Hvornår kan et produkt undtages?

- undtagelse kræver at der ikke er fare for allergiske reaktioner
- det er EFSA der vurderer om der er fare
- EFSA har udtalt at der med den nuværende viden ikke kan sættes en nedre grænse for hvornår en fødevare kan udløse en allergisk reaktion



Hvorfor undtage produkter?

- dels fordi det er besværligt for industrien
- dels for ikke at advare hvor advarslen ikke er nødvendig

Det medfører færre valg for den allergisk forbruger!

Den nye bekendtgørelse indeholder endnu en nyhed

Fødevarer der ikke er færdigpakkede eller færdigpakkes på salgsstedet.

Man skal på forlangende kunne få oplysninger om sammensætningen, med samme detaljeringsgrad som om fødevaren var færdigpakket.

Forbrugere, storkøkkener, kantiner, restauranter, m.v.



Hvis der ikke er nogen nedre grænser for allergener skal man så bruge "Kan indeholde .." hvis man ikke kan garantere at produktet er helt fri for f.eks. nødder?

"Kan indeholde ..." er ikke reguleret så det er producentens valg.

"Kan indeholde .." er ikke særlig forbrugervenligt

Optimer produktionshygiejnen

Vurder risikoen