

**Spm. nr. US 119****Jørn Dohrmann (DF):**

Tak. Jeg vil gerne benytte lejligheden til at spørge ministeren, om hun er indstillet på at give klarere forbrugerinformation om f.eks. naturelmarineret kyllingekød. Vi ved jo, at der er mange forbrugere, der føler sig misinformeret om, hvad der egentlig ligger bag ordet naturelmarineret. Derfor er mit spørgsmål til ministeren ganske enkelt: Vil man sikre en klar information til forbrugeren? Vil man f.eks. udarbejde nye retningslinjer på det her område, eller hvordan vil man sikre forbrugerne på det her område?

Kl. 13:28

**Formanden:**

Ministeren.

Kl. 13:28

**Fødevarerministeren (Eva Kjer Hansen):**

Jeg er fuldstændig enig i med hr. Jørn Dohrmann i, at det er vigtigt med klar information til forbrugerne, og at der også er klare krav til mærkning, så forbrugeren har mulighed for at vide, hvad det er for en fødevarer, vedkommende køber. Jeg vil mene, at de regler, der er på området i dag, faktisk giver en klar information, og at de giver de oplysninger, som forbrugeren har behov for. Jeg vil naturligvis gerne drøfte, om der er andre ting, der kunne være i spil, men i forhold til neutralmarineret kyllingekød er der et klart krav om, at det skal fremgå af emballagen. Det er i øvrigt et begreb, som bliver brugt i mange lande, og som har været anvendt i Danmark i mange år.

Kl. 13:28

Mit bedste bud er, at vi faktisk giver en rigtig god information til forbrugerne på det her område. De, der ønsker mere information, kan også på Fødevarerstyrelsens hjemmeside sætte sig endnu mere ind i det. Men det, der er afgørende, når forbrugerne står ved køledisken, er, at der er en mærkning, der viser, at det her er marineret kød i modsætning til fersk kød.

Kl. 13:29

**Formanden:**

Hr. Jørn Dohrmann.

Kl. 13:29

**Jørn Dohrmann (DF):**

Jamen der er jo mange forbrugere, der føler sig lidt på herrens mark, kan man sige, når de står ved køledisken og ikke lige har internetadgang til den hjemmeside, som ministeren henviser til. Vi ved godt, at nogle af produkterne indeholder op til 40 pct. vand eller andre tilsætningsstoffer,

netop for at produktet skal se mere indbydende ud, og derfor vil jeg bare endnu en gang spørge ministeren: Hvordan har man tænkt sig at gå ind og se på, hvordan man kunne lave om på det her område? Er det ved at nedsætte en arbejdsgruppe på det her område for ligesom at undersøge, om vi kunne sætte en øvre grænse for, man kan kalde det sminkning af de her pumpede produkter, sådan at forbrugerne føler sig mere klædt på til at vælge de rigtige varer på hylderne?

Kl. 13:30

**Formanden:**

Ministeren.

Kl. 13:30

**Fødevarerministeren (Eva Kjer Hansen):**

I den forstand er der sådan set en øvre grænse i dag, for der er en eller anden teknisk grænse for, hvor meget vand produktet kan indeholde. Forbrugeroplysningen ligger jo i, at man skal fortælle om kødindholdet i produktet. Så jeg mener, at der er god mulighed for forbrugerne for at gennemskue, hvor meget kød der egentlig er i den her vare, man nu køber, og som sagt skal der være en klar mærkning af produktet.

Men jeg vil være åben over for forslag til, hvad vi kunne gøre anderledes. Er der nogle ting, der kunne skærpes? Og der vil jeg gerne foranlediget af spørgsmålet – nu er det jo også noget, vi tidligere har drøftet i Fødevarerudvalget – spørge Fødevarerstyrelsen, hvorvidt man synes, der kunne gøres andet og mere end det, der bliver gjort i dag.

Kl. 13:31

**Formanden:**

Hr. Jørn Dohrmann.

Kl. 13:31

**Jørn Dohrmann (DF):**

Så vil jeg godt spørge ministeren direkte, om man kan regne med, at det ender med, at der kommer en procentangivelse af, hvor meget vand der må være i det kød, som bliver solgt ude fra kølediskene. For vi ved godt, at i dag passer tallene for det, man oplyser, ikke med det faktiske indhold i produkterne. Derfor er vi jo nødt til at have en klar angivelse af, hvor mange procent der må være i kødet. Er det f.eks. 13 pct., eller er det 20 pct. vand, man må pumpe ind i kødet? Og vil det også indgå i arbejdet, som jeg forstår ministeren vil gå i gang med, at man oplyser om, hvordan vandet er kommet ind i kødet – om det er pumpet direkte ind i kyllingerne, sådan som vi kunne forstå på nogle af de undersøgelser, der har været vist i tv? Er det nogle af de