



Slutrapport for kampagnen OPSON VI

INDLEDNING

“Operation OPSON” er en international aktion rettet mod salg og produktion af forfalskede og underlødige fødevarer og koordineret af Interpol og Europol.

Operationen har til formål at

- beskytte folkesundheden,
- bekæmpe organiserede kriminelle grupper, der er involveret i handel med falske og underlødige fødevarer,
- styrke det internationale samarbejde,
- styrke nationalt samarbejde mellem politi og fødevarermyndigheder samt
- styrke samarbejdet med private partnere fra fødevarerindustrien.

Den fælles operationsperiode løb fra december 2016 til marts 2017. I Danmark bestod operationen både af en prøveindsamlingsfase og en kontrolfase. Prøveindsamling foregik i november 2016, og kontrollerne blev udført i marts 2017. Ved disse kontroller anmodede nogle af virksomhederne om kontrolprøver. Resultaterne på disse er indkommet i maj og juni 2017. For at afdække problemets omfang er der udtaget yderligere prøver samt kontrolprøver. Resultaterne er indkommet løbende i efteråret 2017.

Formålet er at bekæmpe svindel på fødevarerområdet samt styrke samarbejdet på tværs af grænserne.

Kampagnen omfattede følgende emner:

1. Ekstra jomfruolivenolie – er det ekstra jomfru olivenolie? – er der uberettiget anvendt beskyttede betegnelser?
2. Krydderier – er der tilsat andre ingredienser for at opnå en fortjeneste, og er krydderierne bestrålet?
3. Substitution med jordnødder – er der i andre nøddeprodukter tilsat jordnødder uden deklaration?

KONKLUSION

På områderne krydderier og nøddeprodukter er det tilfredsstillende, at der ikke er tegn på overtrædelser eller svindel.

Det høje antal overtrædelser på olivenolieområdet, både hvad angår indhold og mærkning, er overraskende og bliver fulgt op med yderligere prøver og kontrol.

RESULTATER

Olivenolie:

Ekstra jomfru olie	Jomfru olie	Bomolie	Ukendt kategori
6	15	12	2

6 ud af 35 prøver blev vurderet til at leve op til de kemiske og de organoleptiske krav i olivenoliereglerne. 12 produkter blev klassificeret som bomolie, der ikke må markedsføres i detailledet. Klassificering beroede på de organoleptiske krav for 9 af olierne, og for de sidste 3 var det både de kemiske og de organoleptiske krav, der ikke var opfyldt. 15 produkter blev klassificeret som jomfruolie, 14 på baggrund af organoleptisk vurdering, 1 på baggrund af både kemiske og organoleptiske krav. 2 prøver kunne ikke nærmere kategoriseres på baggrund af de kemiske parametre.

Der blev i alt foretaget kontrol af 17 virksomheder i anledning af analyseresultaterne. Kontrollerne gav anledning til 3 påbud fordelt på 2 virksomheder for at stoppe den ulovlige markedsføring. Øvrige virksomheder valgte frivilligt at stoppe markedsføringen og/eller at orientere deres kunder.

Ved 15 af produkterne ønskede virksomhederne at der blev foretaget ekstra kontrolprøver. Dette resulterede i at 12 af de 15 produkter ikke levede op til kvalitetsbetegnelsen ekstra jomfru.

Det samlede resultat er herefter:

Ekstra jomfru olie	Jomfru olie	Bomolie	Ukendt kategori
9	16	8	2

Med følgende ændringer af kategorier:

Fra jomfru olie til jomfru olie	Fra bomolie til bomolie	Fra bomolie til jomfru olie	Fra jomfru olie til ekstra jomfru olie
7	1	4	3

I forbindelse med kontrollerne blev der udtaget prøver af de samme produkter, men **nye partier**, så vidt de fandtes i virksomhederne. Resultaterne, inkl. kontrolprøver fremgår nedenfor.

Ekstra jomfru olie	Jomfru olie	Bomolie	Ukendt kategori
10	9	0	2

Kontrollen af mærkning af olivenolien viste følgende:

Mærkningsoplysning	Antal overtrædelser	Sanktioner
Varebetegnelse	4	4 indskærpelser
Oplysning om kategori	9	3 vejledninger, 6 indskærpelser
Oprindelsesbetegnelsen	6	1 vejledning, 5 indskærpelser
Opbevaringsanbefaling	13	5 vejledninger, 8 indskærpelser
Primære og samme synsfelt	16	4 vejledninger, 12 indskærpelser
Frivillige oplysninger	8	2 vejledninger, 6 indskærpelser
Nettomængden af fødevaren	0	
Datoen for mindste holdbarhed	10	2 vejledninger, 8 indskærpelser
Navn eller firmanavn	1	1 indskærpelse
Lot mærkning	4	1 vejledning, 3 indskærpelser
Andet	7	3 vejledninger, 4 indskærpelser

Anmodning: 8 gange blev virksomhederne anmodet om at fremsende dokumentation for påstande på emballagen. F.eks. prisbelønnet producent, nr. 1 i Italien, vundet priser, certificeret eller beskyttet oprindelsesbetegnelse.

På baggrund af analyseresultaterne blev der foretaget 17 kontroller. 15 virksomheder valgte frivilligt at orientere deres kunder og stoppe markedsføring, og 2 virksomheder fik påbud og/eller markedsføringsforbud.

Endelig er der udført 3 kontroller i forbindelse med mærkningsfejl.

Krydderier:

Der blev ikke fundet andre ingredienser, og produkterne var ikke bestrålet.

Nøddeprodukter:

I fire produkter blev der fundet indhold af jordnødder. Det drejede sig om 2 pestoer og 2 nøddesmørprodukter.

Der er foretaget kontrol hos virksomhederne, som ikke gav anledning til anmærkninger.

De små mængder af jordnødder indikerede, at der var tale om kontaminering, og at jordnød ikke var tilsat bevidst.

DTU foretog en risikovurdering, og på den baggrund vurderede Fødevarestyrelsen, at der ikke skulle ske tilbagetrækning.

METODE

Prøverne er udtaget i perioden fra den 22. november - 6. december 2016, og kontrollerne er udført i perioden fra den 13. februar til den 23. marts 2017.

Olivenolie:

Prøverne er analyseret på et akkrediteret og godkendt laboratorium i Spanien. Prøverne blev analyseret på kemiske og organoleptiske parametre efter reglerne i forordning 2568 fra 1991. Mærkningskontrollen er foretaget af Fødevarestyrelsen.

Krydderier:

Prøverne er analyseret på Fødevarestyrelsens laboratorium for så vidt angår eventuelle tilsætninger og på akkrediteret eksternt laboratorium for så vidt angår bestråling efter metoderne PSL (EN 13751) og TL (EN 1788).

Nøddeprodukter:

Prøverne er analyseret på akkrediteret eksternt laboratorium efter metoden Enzyme Linked Immunosorbent Assays (ELISAs).