

Kendelse

afsagt den 12. december 2019

Sag nr. 2019-80-0333

[Klager]

mod

DR

[Klager] har klaget til Pressenævnet over tv-udsendelsen *"Kontant: Vandede kyllinger i køledisken"*, som blev bragt på dr.dk den 7. maj 2019 kl. 06.00 og på DR1 samme aften kl. 20.45, artiklerne *"Kylling fyldt med vand sælges med falsk varebetegnelse"* og *"OVERBLIK: Syv ud af ni pakker kylling dumper i test"*, begge bragt på dr.dk den 7. maj 2019, samt et Facebook-opslag bragt på DR P4 Syd og Esbjergs Facebook-side ligeledes den 7. maj 2019, idet de mener, at god presseskik er tilsidesat.

[Klager] har klaget over, at udsendelsen, artiklerne og Facebook-opslaget indeholder ukorrekt og skadelig information, og at DR ikke i tilstrækkelig grad har inddraget [Klager]s synspunkter i udsendelsen.

1 Sagsfremstilling

Den påklagede udsendelse

DR bragte den 7. maj 2019 kl. 06.00 på dr.dk og på DR1 samme aften kl. 20.45 forbrugermagasinet *"Kontant: Vandede kyllinger i køledisken"*. Udsendelsen, som varer 43 minutter, indledes ved, at programværten står ved et stålbord og åbner en pakke kyllingekød:

"Programværten: Vi elsker kyllingekød, og det er ofte sådan noget her, kyllingebrystfilet, som vi spiser til aftensmad".

[Programværten tager kyllingebrystfileten ud af pakken og lægger den i en plastikbakke på en vægt]

"Programværten: Lad os prøve at se, hvad den vejer. 144 gram.

[...]

Programværten, mens han står foran en maskine, der kan tumble kylling: Noget af det kylling, vi spiser, det bliver tilsat vand i en maskine som den her, der simpelthen tumbler vandet ind i kyllingekødet.

[...]

[Programværten stopper maskinen og tager kyllingefiletten op, hvorefter den vejes igen]

Programværten: Så skal vi finde ud af hvor meget vand, der er kommet i kyllingekødet. 165 gram. Før der vejede den 144.

Programværten, speak voiceover, mens der vises optagelser af en større mængde kyllingebrystfileter, der bliver testet i et laboratorium: I aften der afslører Kontant, at en stor del af den kylling, vi køber, indeholder alt for meget vand.
[...]"

Der vises optagelser af programværten, der besøger tre forskellige supermarkeder, hvor han køber kyllingebrystfiletter:

"Programværten, speak voiceover: Vi er vilde med kylling. Svine- og oksekød er væltet af tronen. Kylling er danskernes nye favorit.

Programværten, mens han går ud af de supermarkeder, hvor han har købt kyllingebrystfiletter: I 2017 brugte vi mere end 2,3 milliarder kroner på at købe kyllingeprodukter i supermarkedet. Meget af kyllingen er tilsat vand. Men kan du stole på vandindholdet, eller betaler du i virkeligheden penge for for meget vand? Nu har jeg købt seks forskellige kyllingeprodukter i tre forskellige supermarkeder. Alle er de tilsat vand. Nu skal vi have testet, om man kan stole på det, der står på pakkerne."

Herefter vises optagelser fra et madkursus i Aarhus. Der vises korte interviews med nogle af deltagerne på madkurset, der fortæller om, hvorfor de ikke ønsker at købe kyllingekød, der er tilsat vand. De interviewede kursister fortæller også, at de tror, at vand tilsættes i kyllingekød for, at producenterne skal tjene mere på produktet ved at opnå en højere kilopris.

Der klippes herefter til optagelser, hvor programværten tager på besøg hos Fødevarestyrelsen. Programværten modtages af kemiker hos Fødevarestyrelsen, [Kemikeren].

" [Tidskode 03:32]

Programværten: Fødevarestyrelsen skal undersøge, om det, der står på varedeklarationen, passer.

[...]

Programværten: Hvad gør I så for at teste, hvor meget vand der reelt er i det her kød?

[Kemikeren]: Vi kører efter lovgivningen. Ligegyldig om vi analyserer det, eller det bliver analyseret i Tyskland, i Holland, i Belgien, det er ligegyldigt, det er sådan, man gør det.

Programværten: Så de resultater, I nu må nå frem til, det kan man stole på?

[Kemikeren], mens han nikker: Det kan man stole på."

I det følgende beskrives det, hvordan analysen af kyllingekødet teknisk foretages. Programværten fortsætter:

"Programværten, speak voiceover: Det er en længere proces at få analyseret de mange kyllingefileter. Derfor er resultatet først klar om nogle uger.

Programværten, speak voiceover, mens der vises arkivoptagelser fra et kyllingeslagteri efterfulgt af optagelser af facaden hos [Slagteri 2] slagteri: De seks forskellige produkter, som Fødevarestyrelsens laboratorium tester, er alle slagtet på de to store kyllingeslagterier i Danmark. Slagteriet [Slagteri 1] med en årlig omsætning på knap 1,3 milliarder kroner og [Slagteri 2] med en omsætning på 1,9 milliarder kroner. Men hvordan foregår slagteprocessen? Jeg ringer først til [Slagteri 1]."

Programværten forsøger herefter, hvilket illustreres med optagelser af telefonsamtaler med medarbejdere hos [Slagteri 1] og [Slagteri 2], at lave aftaler med slagterierne om, at DR Kontant kan komme på besøg hos dem og se, hvordan slagtning af kyllinger foregår. Både [Slagteri 1] og [Slagteri 2] afviser at deltage. På programværtens spørgsmål om, hvorvidt [Slagteri 1] har noget at skjule, svarer produktionsdirektøren *"Ikke det mindste"*. Udsendelsen fortsætter:

"Programværten, speak voiceover, mens der vises optagelser af et af slagterierne udefra: Slagterierne vil altså ikke lukke os ind og vise os, hvordan det foregår i produktionen. *[Der klippes til optagelser fra et laboratorium]* Men på Københavns Universitet har vi fundet en ekspert i fødevarevidenskab, og han ved præcis, hvordan det foregår, når slagterierne tilsætter vand til kyllingebrysterne.

I udsendelsen vises der nu et interview med professor hos Afdeling for Fødevarevidenskab på Københavns Universitet, [Professoren], som befinder sig i et laboratorium, hvor han viser, hvordan den lage, der på slagterierne tilsættes kyllingebrystfileterne, blandes af vand, salt og sukker, hvorefter kødet tumles i en maskine på samme måde, som programværten illustrerede først i udsendelsen:

" [...]

Programværten, speak voiceover, mens der vises optagelser af kyllingebrystet, der tumles: Selvom tumblerne på slagterierne naturligvis er meget større, er princippet i det her forsøg, ifølge Dansk Fjerkræråd, det samme som når industrien tilsætter vand til kyllingekødet.

[Professoren]: Jamen, det er selvfølgelig for, at marinaden bedst muligt trækker ind i kyllingebrystet. Man kan selvfølgelig også bare lade kyllingebrystet stå i marinaden, men ved at gøre det her, så får man en hurtigere og mere effektiv proces.

[Der vises billeder af kyllingebrystet, der tumles i marinaden]

[Professoren]: Så. Nu er den blevet færdig. Så fisker vi den lige op her. Og så vil jeg lige veje den igen for at se, hvor meget tilvækst der er kommet. Vi startede ud med 156 gram, og nu vejer den 188 gram, så det er jo en tilvækst på omkring 20 procent bare på det her kvarter.

Programværten, speak voiceover: Men hvorfor tilsætter slagterierne overhovedet vand til kyllingen?

[Professoren]: Ja, der kan være flere årsager til det. En af årsagerne det er jo, ligesom når man marinerer derhjemme i køkkenet, at man får et mere saftigt stykke

kød. En anden årsag det er selvfølgelig også, at man får lige pludselig en tilvækst på 17 procent, næsten 20 procent, og det gør jo, at der er en bedre profit i det for industrien eller detailhandlen.
[...]"

Der bringes herefter et indslag med brødrene Adam og James Price, der udtaler sig undrende om, hvorfor der tilsættes vand i kyllingekød. Herefter sammenligner brødrene Price en kyllingebrystfilet tilsat vand med én, der skæres fra en hel kylling, der ikke er tilsat vand. Herefter steges begge kyllingefileter og prøvesmages. Både Adam og James Price og programværten udtaler sig mest positivt om kyllingebrystfileten uden tilsat vand.

Udsendelsen fortsætter med, at programværten igen tager på besøg hos Fødevarestyrelsen:

" [Tidskode 15:24]

Programværten, speak voiceover, mens han er på vej til et nyt besøg hos Fødevarestyrelsen: Vi er netop blevet ringet op af Fødevarestyrelsen.

[...]

Programværten: Efter den omfattende test kan laboratoriet nu afgøre, om den deklarerede mængde af tilsat vand på kyllingeprodukterne er korrekt.

[Programværten ses siddende over for kemiker fra Fødevarestyrelsen, [Kemikeren], i et lokale, hvor der på en væg hænger en skærm, hvorpå der under overskriften "Analyseresultater" ses et skema med testresultater.]

Programværten: Hvad er resultatet af jeres analyse?

[Kemikeren]: Analyseresultatet taler for sig selv. Vi har analyseret jeres seks prøver, og der er kun en enkelt prøve, som består. Fem andre, de dumper.

Programværten: Der er fem, der dumper?

[Kemikeren]: Ja, desværre.

Programværten: Altså det, du siger, det er, at der er simpelthen for meget vand i fem ud af seks kyllingeprodukter?

[Kemikeren]: Korrekt.

Programværten, speak voiceover, mens der vises optagelser af kyllingekød, der testes i et laboratorium: EU-Kommissionen har defineret, hvor meget naturligt vand en kylling maksimalt må indeholde for at kunne kalde sig kylling. Den definition har de lavet for at sikre, at forbrugere i hele EU får en ensartet kødkvalitet. Det er på baggrund af den definition, at Fødevarestyrelsen kan måle, hvor meget ekstra vand der eventuelt er i kyllingen, når den har været igennem slagterierne. Det ekstra vand kalder man for "tilsat vand".

[Der klippes tilbage til interviewet med [Kemikeren].]

Programværten: Kan du ikke prøve at grave lidt dybere i det? For det er jo også interessant at se, hvor meget "for meget vand" er der?

[Kemikeren]: Det kan vi da sagtens.

[I det følgende fortæller programværten i speak resultaterne af Fødevarestyrelsens test. På skærmen ses et billede af hver enkelt produkt, mens det konkrete produkt omtales.]

Programværten, speak voiceover: Vi begynder i den bedste ende. Det kryddermari-
nerede produkt fra [Kyllingefabrikant 1], slagtet hos [Slakteri 1], er det eneste i te-
sten, der lever op til deklarationen. Selvom der er en overskridelse, er den så lille, at
det ifølge lovgivningen holder sig inden for rammen af fem procents usikkerhed. *[På
billedet af den omtalte pakke kyllingekød påføres nu i øverste halvdel i pakkens
højre side, mens der høres en lyd, som om teksten stemples på, en grøn firkant,
hvor der indeni med grøn skrift står "LOVLIG".]*

Programværten, fortsætter i speak: Det næste produkt er også fra [Kyllingefabri-
kant 1]. Her står der på pakken, at der er tilsat 11,1 procent vand. *[I nederste venstre
hjørne af skærmen ses nu teksten "11,1%"]*. Analysen viser, at der er tilsat 16,4 pro-
cent. *[I nederste højre hjørne ses nu teksten "16,4%"]*. Produktet er derfor ulovligt.
*[På billedet af den omtalte pakke kyllingekød påføres nu i øverste halvdel i pakkens
højre side, mens der høres en lyd, som om teksten stemples på, en rød firkant, hvori
der indeni med rød skrift står "ULOVLIG".]* Det lever ikke op til varedeklarationen.
*[Gennemgangen af de efterfølgende produkter foregår på samme måde: Den de-
klarerede procentsats vises på skrift i nedre venstre hjørne, den fundne procentsats
i nedre højre hjørne og den "stemplede" vurdering i øvre højre hjørne]*

Programværten, fortsætter i speak: Brystfileten fra [Slakteri 2] er deklareret med ni
procent vand. Her finder Fødevarestyrelsen 15,5 procent tilsat vand. Og så er der
produktet her fra MENY, slagtet hos [Slakteri 2].

*[Kemikeren], voiceover fra interviewet foretaget i Fødevarestyrelsens lokaler,
mens billedet på skærmen veksler mellem den anvendte grafik fra gennemgangen
af testresultaterne og optagelser fra interviewet:* Og der var deklareret på pakken,
at den indeholder 90 procent kylling. Men når vi kan se, jamen 90 procent kylling,
så kan der kun være maks. 10, jeg vil sige ni procent, men vi finder 17,4 procent.
[...]

Programværten, speak voiceover til den anvendte grafik: Den næste er mærket
[Kyllingefabrikant 2], slagtet hos [Slakteri 1]. Her står der på pakken, at der er tilsat
ni procent vand.

[Kemikeren]: Men analysen viser, at der faktisk er tilsat 19,6 procent vand.

Programværten, henvendt til [Kemikeren] under interviewet med ham: [...] Hvor
sikker kan vi være på, at det her analyseresultat, det er korrekt?

[Kemikeren]: Der er altid en analyseusikkerhed. Vi har en analyse, en officiel euro-
pæisk analyse, vi kører. Den er akkrediteret, og vi har nogle kontrolprøver med i hele
processen, hvor vi kan se, jamen, har hele vores analyseforløb været i orden. Og det
er det.

Programværten: Så Fødevarestyrelsen står inde for det her resultat?

[Kemikeren]: Det gør vi nemlig. 100 procent.

Programværten, speak voiceover til den anvendte grafik: Det sidste produkt er
mærket [Kyllingefabrikant 3], slagtet hos [Slakteri 1].

[Kemikeren], voiceover: Deklarationen siger, at de har tilsat 11 procent vand, og vi
finder 21,4 procent.

[...]

Programværten, henvendt til [Kemikeren]: Hvad tænker du?

[Kemikeren]: Det er ikke acceptabelt. Man fortæller forbrugerne, at der er tilsat X antal procent vand, men det viser sig faktisk, at det er næsten op til det dobbelte. [På skærmen ses billederne af de seks omtalte kyllingeprodukter, som nu vises samtidig. Billederne af kyllingeprodukterne er ledsaget af de ovenfor omtalte "stempler", idet ét produkt har det grønne "stempel", "LOVLIG", mens de fem andre produkter har stemplet "ULOVLIG". I billedets øvre højre hjørne ses teksten "SE MERE PÅ: dr.dk/kontant". Samtidig opsummerer programværtten det omtalte testresultat]

Programværtten: Fem ud af seks produkter indeholder altså mere vand, end der står på pakkerne."

Der klippes herefter til ovenfor omtalte optagelser fra madkurset i Aarhus. Der bringes korte interviews med nogle af kursisterne, hvorefter programværtten i speak siger følgende:

"Programværtten: Deltagerne på madkurset vil fremover købe kylling, hvor producenten lover, at der ikke er tilsat vand. Men kan man stole på de produkter?

[Der vises nu optagelser af programværtten, der igen tager på besøg hos Fødevarestyrelsen.]

Programværtten: Fødevarestyrelsens laboratorium har testet tre produkter, der kalder sig 100 procent kylling. Her dumper to ud af de tre produkter. Det eneste produkt, der består, er dette fra [Kyllingefabrikant 4] [På skærmen ses et nærbillede af det omtalte produkt]. Det er, som det eneste i vores test, ikke slagtet i Danmark. Det er produceret i Holland.

Programværtten, mens et billede af det omtalte kyllingeprodukt vises illustreret med den tidligere anvendte grafik, hvor der i nedre venstre hjørne nu ses teksten "0%": Produktet her er fra MENY, slagtet hos [Slakteri 1]. Det burde ikke indeholde ekstra vand, men teksten viser, at kyllingen indeholder 5,8 procent mere vand end tilladt. Og så er der produktet her fra [Kyllingefabrikant 5], slagtet hos [Slakteri 2]. På pakken står der 100 procent kylling, altså ingen tilsat vand.

[Kemikeren]: Desværre fandt vi et resultat på 8,4% vand.

[...]"

Herefter vises optagelser af, at programværtten forelægger testresultaterne for direktøren for virksomheden [Kyllingefabrikant 5]. Direktøren for [Kyllingefabrikant 5] fastholder over for DR Kontant, at der ikke er tilsat vand/lage til kyllingerne fra [Kyllingefabrikant 5].

Udsendelsen fortsætter med arkivbilleder fra et kyllingeslagteri, mens programværtten i speak fortæller:

"Programværtten: Resultatet tyder på, at der er noget helt galt hos de danske kyllingegslagterier. Ud af de ni produkter, vi har fået testet, indeholder syv af dem alt for meget vand og er dermed ulovlige. Men hvad siger de tre største supermarkeds kæder? Ved de, at de sælger kyllingebryster, der indeholder alt for meget vand."

Der bringes herefter interviews med repræsentanter fra Dagrofa, Salling Group og Coop, som står bag de supermarkeder, hvor DR Kontant har købt de kyllingebrystfileter, som Fødevarestyrelsen har testet. Repræsentanterne bliver af programværtens bedt om at forholde sig til de testresultater, der viser, at produkterne indeholder mere vand end det, der fremgår på pakkerne. Et resumé af repræsentanternes svar fremgår af artiklen *"Kylling fyldt med vand sælges med falsk varebetegnelse"*, som er gengivet nedenfor.

Efter interviewet med repræsentanten fra Coop fortsætter programværtens i speak:

"Programværtens: [...] derudover hævder Coop, at de har Fødevarestyrelsens ord for, at produkterne ikke er ulovlige. Men kan det virkelig passe?"

Udsendelsen fortsætter med et interview med souschef i Fødevarestyrelsen, [Souschefen]:

"[Souschefen]: Nej, efter de testresultater, som I viser os her, så lever det ikke op til kravene i lovgivningen.

[...]

Programværtens: Er det korrekt, når Coop fortæller os, at I ikke finder testresultaterne alarmerende?

[Souschefen]: De testresultater, som I viser os her, det bekræfter over for os, at der er grund til at kigge på området nærmere.

[...]

Programværtens, speak voiceover, mens der vises henholdsvis arkivbilleder af kyllinger og tidligere viste optagelser af Fødevarestyrelsens test af kyllingekødet:
Coop siger også, at kyllingerne på grund af genetisk udvikling nu indeholder mere naturligt vand. Derfor mener de, at Fødevarestyrelsen og hele EU's testmetode er forkert.

[Der klippes tilbage til interviewet med [Souschefen].]

Programværtens: Industrien, de stiller jo spørgsmålstejn ved selve testmetoden?

[Souschefen]: Vi har en fast EU-bestemt testmetode i lovgivningen, og det er den, som vi skal kontrollere efter, og det er den, som virksomhederne skal følge."

Der klippes til optagelser af programværtens, der befinder sig i et lokale, hvor han skiftevis hænger dokumenter og billeder op på en tørresnor og skiftevis sidder ved et skrivebord:

"Programværtens, speak voiceover: Fødevarestyrelsen fastholder, at produkterne er ulovlige, og de slår fast, at testen er retvisende. Vi tager nu kontakt til EU-Kommissionen. Det er dem, der bestemmer, hvordan Fødevarestyrelsen i Danmark og resten af EU skal teste kyllingekød.

Programværtens, henvendt til kameraet: Vi har fået en mail fra EU, hvor man skriver, at meningen med lovgivningen, det er, at forbrugerne ikke skal blive udsat for overdrevent brug af tilsat vand i kyllinger. De skriver samtidig, at der faktisk er en ekspertgruppe, som mødes to gange om året for evaluere den her testmetode, og her har man altså ikke fundet anledning til at ændre noget.

Programværten, speak voiceover: EU-Kommissionen henviser blandt andet til en undersøgelse fra 2012, der konkluderer, at der faktisk er sket en stigning i det naturlige vandindhold i kylling. Men stigningen er kun på omkring én procent og altså ikke noget, der har fået EU til at ændre på analysemetoden.

Programværten, henvendt til kameraet: Vi har også kontaktet det firma, der står for den genetiske udvikling af den race, som primært bliver slagtet i Danmark. Og firmaet, de har sendt mig en mail, og heri der skriver de, at kyllingerne ikke har gennemgået den genetiske udvikling, som slagterierne og supermarkederne hævder. Aviagen, som firmaet hedder, siger samtidig, at kyllingerne, de holder sig inden for EU's lovgivning, og de ser derfor ingen grund til, at man ændrer på analysemetoden. Vi kan altså konkludere, at i Fødevarestyrelsen, der står man på mål for testresultatet. Og i EU, der følger man nøje udviklingen, og heller ikke her ser man nogen grund til at ændre hverken lovgivning eller analysemetoden. Og én af de helt store udviklere af kylling, den genetiske udvikling af kylling, Aviagen, de siger også, at testmetoden, den fejler ikke noget."

Til arkivbilleder fra et kyllingeslagteri fortæller programværten i speak, at Fødevarestyrelsen også i 2006 og 2009 fandt for meget vand i adskillige produkter. Det oplyses, at slagterierne den gang forklarede, at de håndterer så mange tons kylling, at det ikke er muligt at måle præcist, hvor meget vand der er i hvert enkelt kyllingebryst. Programværten fortæller herefter, at slagterierne [Slagteri 1] og [Slagteri 2] ikke vil stille op til interview, men at de henviser til deres brancheorganisation [Klager]. Programværten fortsætter:

"Programværten: Organisationen har sendt et brev ud til hele industrien. Her fastholder de forklaringen om, at kyllingerne indeholder mere vand på grund af den genetiske udvikling. Tre supermarkeds kæder har givet os tre forskellige forklaringer på, hvorfor Fødevarestyrelsen finder så meget vand. Dagrofa siger, at mængden er en gennemsnitsbetragtning. Coop siger, at det er på grund af den genetiske udvikling af kyllingerne, og Salling Group ved ikke, hvor det ekstra vand kommer fra. Men hvad siger [Klager]. De har på forhånd fået vores testresultater, så de kan være bedst muligt forberedte til interviewet."

Udsendelsen fortsætter med et interview med områdechef i [Klager], [Områdechefen].

"Programværten: Vi ville jo gerne have været inde på slagterierne. Det måtte vi ikke. Vi ville også gerne have talt med slagterierne. De henviser os til dig. Hvorfor må vi ikke komme ind på slagterierne?

[Områdechefen]: Slagterierne, de er jo medlem af [Klager], og vi varetager deres interesser også på det her område.

Programværten: Nu har vi så fået Fødevarestyrelsens laboratorium til at lave en test for os. Og f.eks. produktet *[Under omtalen ses et lille billede af produktet i øverste højre hjørne af skærmen]* her, som jo hævder at være tilsat 11,1 procent vand, der viser testen, at det faktisk er tilsat 16,4 procent.

[Områdechefen]: At der er tilsat 16,4 procent?

Programværten: Ja. Hvis vi nu tager den her kyllingebrystfilet [*Under omtalen ses et lille billede af produktet i øverste højre hjørne af skærmen*]. Der står tilsat ni procent vand. Testen afslører, at der er tilsat 19,6 procent. Der er mere end dobbelt så meget vand i, som der er angivet på emballagen.

[Områdechefen]: Med den viden, jeg har, så mener jeg ikke, at den test tager højde for, hvad der er tilsat af lage, og hvad der er naturligt vandindhold.

Programværten: Hvordan kan du i ramme alvor mene, at den ikke tager forbehold for det naturlige vandindhold i kyllinger?

[Områdechefen]: Jeg ved bare, at det, som mine medlemsvirksomheder, de tilsætter af lage, det er også det, de emballerer på emballagen.

Programværten: Det her produkt, overholder det lovgivningen?

[Områdechefen]: Jeg kan kun forholde mig til, at det, som står på produktet, det er også det, virksomhederne de gør.

Programværten: Ej, du kan jo forholde dig til det testresultat, som jeg har præsenteret dig for. Som angiver, at der er 19,6 procent tilsat vand i det her produkt.

[...]

[Områdechefen]: Men så må den sidste del jo være det naturlige vandindhold.

Programvært: Okay. Hvor meget er det naturlige vandindhold steget?

[Områdechefen]: Det har jeg desværre ikke tal for.

[...]

Programvært: Det er bare fordi, det undrer mig egentlig, at du ikke har det. Fordi I har jo sendt et brev ud til industrien. Her skriver I, at den kylling, der produceres i det meste af EU, er en kylling, der er avlet igennem 60 år, og over den periode har kyllingen udviklet et højere naturligt vandindhold. Det er [Klager], der skriver det her. Hvor meget højere?

[Områdechefen]: Det har jeg ikke indsigt til at sige, hvor meget det naturlige vandindhold har ændret sig over tid.

Programværten: Jamen, så kan man da ikke bruge sådan et argument. Hvis man ikke ved noget om det.

[Områdechefen]: Altså, jeg desværre ikke de tal på mig lige nu og her.

Programværten: Det har vi selvfølgelig undersøgt, og vi har blandt andet talt med Aviagen, som er dem, der fremavler de kyllinger, vi for størsteparten slagter her i Danmark. De fortæller os, at den EU-lovgivning, man har, den er helt fin. Der er ikke sket en forøgning af naturligt vandindhold. Hvis der er sket en forøgning, så taler vi i størrelsesordenen ét procentpoint. Og det kan jo ikke forklare denne her massive overskridelse.

[Områdechefen]: Altså, jeg kan kun forholde mig til, hvad jeg ved. Det er, at virksomhederne, de tilsætter lage til produkterne, og det er inden for lovgivningens rammer, og det er under kontrol af Fødevarestyrelsen.

Programværten: Jo, men du har lige stået og sagt, at det der er rest. Det der så at sige er "for meget vand", det må være det naturlige vandindhold, der er blevet øget.

[Områdechefen]: Ja.

Programværten: Nu fortæller jeg dig så, at det er ikke forklaringen. Det naturlige vandindhold er øget i størrelsesordenen én procent. Hvor kommer alt det andet vand fra?

[Områdechefen]: Altså, så bliver jeg nødt til at gentage det, jeg tidligere har sagt. Det, vi ved, det er, at der bliver tilsat vand til produkterne. Det er inden for lovgivningens rammer. Og hvis der var sket noget, som ikke burde være sket, så regner jeg sørme med, at Fødevarestyrelsen griber ind.

Programværten: [...] Jeg vil lige vise dig et lille klip med Fødevarestyrelsen.

[Programværten afspiller et klip fra interviewet med souschef i Fødevarestyrelsen, [Souschefen], for [Områdechefen], som det for seeren er muligt at høre lyden fra] [Souschefen], på klippet: Det lever jo ikke op til den gældende lovgivning. Jeg er overrasket over, at der er så store afvigelser.

Programværten, henvendt til [Områdechefen]: Hvad siger du til det?

[Områdechefen]: Jamen, jeg siger bare, at det er jo Fødevarestyrelsen, der er kontrolmyndighed her. Så jeg synes jo, at de skal gøre deres arbejde, og det har jeg stor tillid til, at de gør. Og jeg har ingen grund til at tro, at de virksomheder, som jeg repræsenterer, de ikke overholder lovgivningen.

[...]

[Områdechefen]: Jeg ved bare, at mine virksomheder, de tilsætter noget lage, og det bliver skrevet på produkterne. Og så er der derudover et naturligt vandindhold, som jeg ikke har kendskab til, hvor stort det er.

[...] ”

Programværten, speak voiceover, mens der vises optagelser af [Klager]s kontor set udefra, samt arkivoptagelser fra et kyllingeslagteri: Efter vores interview med [Klager] udsender Fødevarestyrelsen et notat, hvor de skriver, at de selv har testet 10 kyllingeprøver for naturligt vandindhold på de to store slagterier. Testen viser store udsving i, hvor meget naturligt vand kyllingerne indeholder, og derfor er Fødevarestyrelsen nu kommet i tvivl om, hvorvidt EU's analysemetode fortsat er den rigtige.

[Der klippes til et nyt interview med souschef i Fødevarestyrelsen, [Souschefen]]

Programværten: Kan du forstå, hvis man bliver en lille smule forvirret? I har sendt os et notat fra Fødevarestyrelsen. Allerstørst skal jeg lige høre, hvad betyder det for det testresultat, som vi har fået lavet til det her program?

[Souschefen]: Jamen, egentlig kan man sige, at det betyder jo ikke noget for det testresultat. Det, som der har forandret sig, det er, at vi har også selv taget ekstra prøver. Det, som vores undersøgelser tyder på, det er, at kyllingekødet har ændret sig. Så det vil sige, at det kriterium, man har lagt til grund med, hvor meget naturligt vand en kylling har i sig, det har ændret sig med tiden.

Programværten: Hvor meget har det ændret sig?

[Souschefen]: Det kan jeg ikke udtale mig om.

Programværten: Men hvis du ikke kan udtale dig om det, hvordan kan man så mene, at kriterierne er forkerte, hvis man ikke kender værdierne. Den argumentation, du bruger, det er præcis den samme argumentation, som industrien har brugt over for os. At man igennem årene har forsøgt at få ændret den her lovgivning, så der kan være mere vand i kyllingerne. Man kan jo ikke undgå at få den tanke, at Fødevarestyrelsen under en eller anden form er påvirket af industrien.

[Souschefen]: Men altså, det handler jo ikke om, at vi vil have, at der kan være mere vand i kyllingerne. Det handler om, at den analysemetode vi har, og det som der ligger i reglerne i dag, det er, at vi skal kunne kontrollere hvor meget vand, der er tilsat.

Det er det, vi er interesserede i. Det er, at vi vil kunne kontrollere hvor meget vand, der er tilsat eller optaget under produktionen. Og dér kan vi bare se, at vi har nogle udfordringer i forhold til den analysemetode, der er i dag.

Programværten: Men for nuværende så er det jo de regler, der gælder.

[Souschefen]: Ja, det er det.

Programværten: Og det skal de danske myndigheder jo også forholde sig til. For lige at slå det fuldstændig fast. Mener du stadigvæk, at industrien skal overholde den EU-lovgivning, som gælder for nuværende.

[Souschefen]: Ja, det gør jeg.

Programværten: Står Fødevarestyrelsen fortsat på mål for den analyse, som I har udført for Kontant?

[Souschefen]: Ja, altså, analysens resultater er, som analysens resultater er. Spørgsmålet er så bare, hvor det vand, det kommer fra. Er det råvaren, der indeholder mere naturligt vand, eller er det fordi, der er optaget for meget vand undervejs. Og det er det, som vi sammen med de andre medlemslande og med kommissionen skal arbejde på at få en klar løsning på.”

Udsendelsen afsluttes med følgende bemærkninger fra programværten:

”Vi er i en situation, hvor kyllingeindustrien ikke vil have os indenfor. Vi må ikke se, hvordan de producerer kyllingerne, og vi kan heller ikke få lov til at tale direkte med de ansvarlige. Vi må konstatere, at det deklarerede vandindhold ligger meget langt fra sandheden. Og som forbruger aner du ikke, om du bliver snydt, når du køber kylling.”

Påklagede artikler

DR bragte den 7. maj 2019 på dr.dk artiklen ”*Kylling fyldt med vand sælges med falsk varebetegnelse*”. Af artiklen fremgår:

”[...]

Men når forbrugerne køber kylling, betaler de ikke kun for kyllingen.

De betaler også for meget mere vand end angivet på pakken.

DR's forbrugerprogram Kontant har købt kylling i en række danske supermarkeder og fået kyllingekødet analyseret hos Fødevarestyrelsen.

Resultatet viser, at syv ud af ni testede produkter indeholder væsentligt mere vand end angivet på emballagen. Som skemaet her viser, er der i flere tilfælde dobbelt så meget vand i kødet som angivet på pakken.

- [Kyllingefabrikant 2] brystfilet tilsat 9 pct. vand. Målt: 19,6 pct. tilsat vand
- [Kyllingefabrikant 3] brystfilet tilsat 11 pct. vand. Målt: 21,4 pct. tilsat vand
- Meny brystfilet, tilsat vand ikke angivet. Målt: 17,4 pct. tilsat vand
- [Slakteri 2] brystfilet tilsat 9 pct. vand. Målt: 15,5 pct. tilsat vand
- [Kyllingefabrikant 1] brystfilet tilsat 11,1 pct. vand. Målt: 16,4 pct. tilsat vand

Problematikken med tilsat vand i kylling har været fremme før, og mange forbrugere vil helst undgå det vandholdige kød. De køber derfor kylling, hvor det udtrykkeligt fremgår, at der ikke er tilsat vand.

Men også her viser Fødevarestyrelsens analyse, at kyllingen indeholder for meget vand.

- [Kyllingefabrikant 5] [Produktnavn 1] uden tilsat vand. Målt: 8,4 pct. tilsat vand
- Meny brystfilet uden tilsat vand. Målt: 5,8 pct. tilsat vand

De eneste produkter, der godkendes i analysen, er '[Kyllingefabrikant 4] [Produktnavn 2]' uden tilsat vand' og '[Kyllingefabrikant 1] [Produktnavn 3]' tilsat 8 pct. vand.

LÆS OGSÅ: OVERBLIK: Syv ud af ni pakker kylling dumper i test [Sætningen udgør et link til artiklen *"OVERBLIK: Syv ud af ni pakker kylling dumper i test"*, som er gengivet nedenfor, *Pressenævnet*]

Coop: Det skyldes genetisk udvikling

Kontant har forelagt detailhandlen analyseresultaterne for at få en forklaring, og dem er der flere af.

I en af Coops butikker har Kontant købt kyllingebrystfilet af mærket [Kyllingefabrikant 3], der skulle indeholde 11 pct. vand. Analysen viser 21,4 pct.

- Vi har spurgt producenten, om de har tilsat mere vand end aftalt, og deres svar er, at de har udviklet nogle kyllinger, der har et højere naturligt indhold af vand, og derfor bliver den samlede vandmængde højere, siger informationsdirektør i Coop [Informationsdirektøren].

Han erkender, at det burde fremgå af pakken, hvor meget vand der er i kødet, men afviser, at Coops produkter er ulovlige.

Fødevarestyrelsen fastholder dog, at produktet er ulovligt.

- Det lever ikke op til kravene i lovgivningen. Resultaterne bekræfter os i, at der er grund til at se nærmere på området. Det er jo aldrig helt fint, når man ser resultater, der ikke lever op til lovgivningen, siger souschef i Fødevarestyrelsen [Souschefen]. At kyllingen skulle være udviklet til at indeholde så meget mere vand holder heller ikke. Det er firmaet Aviagen, der står for den genetiske udvikling af kyllinger, og i en mail til Kontant forklarer firmaet, at optagelsen af vand højst er øget med én procent.

Meny: Det er et gennemsnit

Hos Dagrofa, der blandt andet driver Meny, lyder forklaringen, at der er tale om et gennemsnit.

- Jeg står på mål for, at gennemsnittet af kyllingefileterne overholder det her. Vi er nødt til at forholde os til naturlige variationer. Der vil være et par procent over og et par procent under i visse pakker. De optager simpelthen vand forskelligt, siger koncernkvalitetschef i Dagrofa [Koncernkvalitetschefen].

Analysen viser, at en pakke kylling fra Meny indeholder 17,4 pct. vand. Mængden af vand er ikke angivet på pakken, men skulle ligge på ca. 10 pct.

Salling Group: Vi ved det ikke – spørg industrien

I Salling Group, der blandt andet driver Netto, Føtex og Bilka, køber Kontant flere pakker kylling, der ifølge deklarationen indeholder ni procent tilsat vand. Analysen viser 19,9 procent.

- Når vi køber en vare, hvor der er tilsat ni procent vand, forventer vi selvfølgelig, at der er ni procent tilsat vand. Forbrugerne skal have den vare, de betaler for, siger pressechef i Salling Group [Pressechefen].

Han kan ikke forklare, hvorfor kyllingen indeholder dobbelt så meget vand som angivet på pakken.

- Det synes jeg, I skal snakke med industrien om. Hvis de har en god forklaring, synes jeg, de skal give den, siger [Pressechefen].

Slagterier afviser at medvirke

Hos [Kyllingefabrikant 5] afviser direktør [Direktøren], at der er tilsat vand på trods af analysens resultat.

- Det tror jeg ikke på, for det er det, hele vores koncept er bygget op omkring, og jeg har intet andet end fuld tillid til, at det også er sådan, det foregår, siger han og uddyber senere på mail:

- Det er [Slagteri 2], der slagter og håndterer vores kyllinger. Jeg er tilfreds med den dokumentation, jeg er blevet forelagt, og fastholder derfor, at kyllingerne fra [Kyllingefabrikant 5] ikke er tilsat vand/lage.

Pilen peger altså på slagterierne, og Kontant har gentagne gange forsøgt at få en kommentar fra de to største kyllingeslagterier i Danmark: [Slagteri 2] og [Slagteri 1]. Men de ønsker ikke at stille op til interview og vil heller ikke vise, hvordan slagtningen og forarbejdningen af kylling foregår.

De henviser til brancheorganisationen [Klager].

Chef: Jeg kan kun forholde mig til det, jeg ved

Kontant præsenterer derfor analyseresultaterne for områdechef i [Klager] [Områdechefen].

Med den viden, jeg har, mener jeg ikke, den test tager højde for, hvad der er tilsat af lage, og hvad der er naturligt vandindhold. Det, mine medlemsvirksomheder tilsætter af lage, er også det, de emballerer på emballagen, siger han.

[Områdechefen] ønsker således ikke at forholde sig til Fødevarestyrelsens analyseresultater, der viser det modsatte.

- Der står, at der er tilsat ni pct. vand, og det er det, slagteriet har tilsat. Den sidste del må være det naturlige vandindhold, siger han.

Men det naturlige vandindhold kan, som Aviagen skriver, højst være øget med én procent. Det faktum ønsker [Områdechefen] heller ikke at forholde sig til.

- Jeg kan kun forholde mig til det, jeg ved. Virksomhederne tilsætter lage til produkterne, og det er inden for lovgivningens rammer under kontrol af Fødevarestyrelsen, siger han.”

I artiklen er der indsat en faktaboks med overskriften ”*Tilsat vand*”. Af faktaboksen fremgår:

”EU Kommissionen har defineret, hvor meget vand en kylling naturligt må indeholde for at kunne kaldes kylling.

Den definition har de lavet for at sikre, at forbrugerne i hele EU får en ensartet kvalitet.

Det er på baggrund af den definition, at Fødevarestyrelsen kan måle, hvor meget ekstra vand, der er i kyllingen, når den har været igennem slagteriernes processer.

Det ekstra vand kalder man 'tilsat vand'."

Der er endvidere indsat et link til den påklagede DR Kontant udsendelse "*Kontant: Vandede kyllinger i køledisken*" på dr.dk. Under artiklen, under overskriften "*Mere om historien*", er der indsat links til øvrig omtale af sagen på dr.dk, herunder til artiklen "*Hvor kommer vandet i kyllingen fra?*", som blev bragt på dr.dk den 7. maj 2019.

Samme dag, den 7. maj 2019, bragte DR endvidere artiklen "*OVERBLIK: Syv ud af ni pakker kylling dumper i test*", hvoraf følgende blandt andet fremgår:

"Du betaler for store mængder tilsat vand, når du køber kyllingebrystfilet i danske supermarkeder. Også mere end du måske tror.

DR's forbrugerprogram Kontant har købt kylling i butikkerne hos Salling Group, Coop og Dagrofa og fået kødet analyseret for tilsat vand hos Fødevarestyrelsen.

Samtlige ni pakker kylling indeholder mere vand end deklareret på pakken, og i syv af pakkerne er overskridelsen så stor, at produkterne er decideret ulovlige.

Analysen afslører også, at der er tilsat vand i kyllingefilet, der sælges som "100 procent kylling" og altså burde være helt fri for tilsat vand.

Se supermarkedernes og producenternes svar her. [Sætningen udgør et link til artiklen "*Kylling fyldt med vand sælges med falsk varebetegnelse*", som er gengivet ovenfor, *Pressenævnet*]

[Resten af artiklen indeholder en punktvis gennemgang af resultaterne af DR Kontants undersøgelse af kyllingefileter, som ligeledes er gengivet i ovenstående artikel. I denne artikel er resultaterne for hver enkelt produkt ledsaget af en gengivelse af Fødevarestyrelsens vurdering af det konkrete produkt, samt af et billede af produktet, *Pressenævnet*]

I artiklen er der indsat et link til den påklagede DR Kontant udsendelse "*Kontant: Vandede kyllinger i køledisken*" på dr.dk. Under artiklen, under overskriften "*Mere om historien*", er der indsat links til øvrig omtale af sagen, herunder til artiklen "*Hvor kommer vandet i kyllingen fra?*", som blev bragt på dr.dk den 7. maj 2019.

Det påklagede Facebook-opslag

Den 7. maj 2019 bragte DR P4 Syd og Esbjerg et opslag på sin Facebook-side, som indeholder et link til artiklen "*OVERBLIK: Syv ud af ni pakker kylling dumper i test*", der er gengivet ovenfor. Opslaget er ledsaget af følgende tekst:

"Analysen afslører også, at der er tilsat vand i kyllingefilet, der sælges som "100 procent kylling" og altså burde være helt fri for tilsat vand."

Øvrige oplysninger

- Yderligere omtale på dr.dk

Af artiklen "*Hvor kommer vandet i kyllingen fra?*", som blev bragt på dr.dk den 7. maj 2019, fremgår blandt andet:

”DR’s forbrugerprogram Kontant undersøger i denne uge mængden af tilsat vand i kyllingekød.

Her viser en analyse, som Fødevarestyrelsen har lavet for Kontant, at syv ud af ni pakker kylling indeholder mere tilsat vand end angivet på pakken.

Men hvad er tilsat vand?

Tilsat vand måles ved en EU-standardiseret analyse, hvor EU har fastsat en grænseværdi for mængden af naturligt vand i kyllingekød. Det vand, der er i kødet over grænseværdien, betegnes ’tilsat vand’.

Store udsving i det naturlige vandindhold

Efter Fødevarestyrelsens analyse for Kontant laver styrelsen en stikprøvekontrol for at teste indholdet af naturligt vand i kyllingekød.

[...]

Ifølge Fødevarestyrelsen viser prøverne altså store udsving i, hvor meget naturligt vand kødet indeholder, og styrelsen er derfor i tvivl om, hvorvidt parametrene i EU’s analysemetode fortsat er de rigtige.

- Det kriterium, man har lagt til grund for, hvor meget naturligt vand en kylling indeholder, har ændret sig med tiden, siger souschef i Fødevarestyrelsen [Souschefen]. Forklaringen er angiveligt, at den genetiske udvikling af kyllinger har betydet, at de i dag indeholder mere naturligt vand.

Kontant har undersøgt den påstand og talt med firmaet Aviagen, der udvikler over 90 pct. af alle slagtekyllinger i Danmark. Aviagen fastslår, at det naturlige vandindhold maksimalt er øget med én procent som følge af den genetiske udvikling. Det bekræftes i øvrigt af en rapport til EU-kommissionen fra 2012.

Afviser Fødevarestyrelsens konklusion

Af notatet fremgår det videre, at Fødevarestyrelsen tog sagen op på et EU-ekspertmøde i marts.

[...]

Ifølge styrelsen er konklusionen på mødet altså, at analysemetoden ikke fungerer og skal opdateres, så den tager højde for et højere naturligt vandindhold.

Men da Kontant tager kontakt til formanden for EU-ekspertgruppen [Formanden], har han svært ved at genkende Fødevarestyrelsens version af mødet.

- Der var et forslag fra Danmark om at hæve grænseværdien, men der blev ikke draget nogen konklusion om at hæve den, siger han.

Der er altså ikke truffet nogen beslutning om at opdatere forordningen, og den eksisterende lovgivning og analysemetode står ved magt.

- Der er ingen vej udenom. Alle medlemslande skal følge den gældende lovgivning, siger [Formanden].

Trækker udmelding tilbage

Forelagt [Formanden]s udtalelser trækker Fødevarestyrelsen deres udmelding om, at forordningen skal opdateres tilbage.

- Jeg anerkender, at det ikke er den konklusion, formanden for ekspertgruppen synes, han har fået ud af mødet, siger [Souschefen].

Hun bekræfter desuden, at den analyse, styrelsen har lavet for Kontant, er udført korrekt, og at der i henhold til gældende lovgivning og analysemetode er for meget tilsat vand i de analyserede kyllingebrystfileter.

- Analysens resultater er, som analysens resultater er. Spørgsmålet er, hvor det vand kommer fra? Er det råvaren, der indeholder mere naturligt vand, eller er det fordi, der er optaget for meget vand undervejs (i slagteprocessen red.).

Tilbage står, at forbrugerne ikke kan vide, hvor meget vand de betaler for, når de køber kyllingebrystfileter i supermarkederne.”

- Testresultater fra Fødevarestyrelsen

DR har over for Pressenævnet fremlagt kopi af resultaterne af de ni analyser af produkter af kyllingebrystfilet, som blev foretaget af Fødevarestyrelsen for DR Kontant forud for udsendelsen. Fødevarestyrelsens resultater fremgår af ni forskellige dokumenter med overskriften ”Analyseattest”. Af to af de fremlagte analyseattester fremgår følgende under punktet ”Prøvevurdering”:

”Resultatet giver ikke anledning til bemærkninger”.

De resterende syv testresultater er ledsaget af bemærkninger fra Fødevarestyrelsen, herunder eksempelvis analyseattest med Prøve ID 18044460 vedrørende handelsnavnet ”*Kyllingebrystfilet tilsat 9 % vand.*”. Under kategorien ”Analyseparametre” fremgår blandt andet et punkt benævnt ”Tilsat vand”. Under dette punkt fremgår, at ”Dekl. værdi” er 9 %, mens ”Analyseresultat” angives at være 19,6. Nederst i testen fremgår følgende:

”Parametervurdering

Ratio Vand/Protein: Deklarationen er ikke i overensstemmelse med den gældende lovgivning 2005/175/EF. Kyllinge procent ligger uden for tolerancegrænsen på 5% (abs.).

Prøvevurdering: Deklarationen er ikke i overensstemmelse med gældende lovgivning. Det tyder på, at der er tilført mere vand i forhold til det deklarerede indhold.”

En lignende prøvevurdering fremgår af de resterende seks testresultater. For alle ni omtalte produkter af kyllingebrystfilet svarer den procentangivelse, som fremgår af Fødevarestyrelsens analyseattester under punktet ”Tilsat vand”, ”Analyseresultat”, til den procentangivelse, som DR i omtalen har oplyst, at produktet indeholder af ”tilsat vand”.

For så vidt angår testresultat med Prøve ID 18044463 vedrørende handelsnavnet ”*Fersk kyllingebrystfilet, 100 % kylling*” fremgår det under kategorien ”Analyseparametre”, under punktet ”Tilsat vand”, at ”Analyseresultatet” er 5,8. Nederst i testen fremgår følgende:

”Parametervurdering

Ratio Vand/Protein: Deklarationen er ikke i overensstemmelse med den gældende lovgivning 2008/543/EF.

Prøvevurdering: Deklarationen er ikke i overensstemmelse med den gældende lovgivning. Det tyder på, at der er tilført vand.”

[Klager] har over for Pressenævnet fremlagt kopi af et notat af 9. maj 2019 sendt af Fødevarestyrelsen til [Klager]. Af brevet fremgår:

”Tak for jeres henvendelse af 8. maj 2019 vedrørende DR Kontants program om vand i kyllingekød, hvor I beder os om at bekræfte, at [Slagteri 1]s produkter er lovlige i forhold til EU’s marketingsstandard for vand i kyllingekød.

På baggrund af Kontants undersøgelser har vi foretaget en kontrol på de pågældende slagterier, som har produceret kyllingefileterne, [Slagteri 2] og [Slagteri 1]. Vi fandt ved vores kontrol på slagterierne ikke tegn på, at slagterierne snyder eller ikke har styr på processerne omkring tilsætning eller optag af vand f.eks. i forbindelse med nedkøling.

Prøverne fra Kontant er analyseret ved kemiske analyser. Ved den kemiske analyse måles det samlede vandindhold i kødet, og analysen kan ikke skelne mellem tilsat vand og naturligt vand i kødet. Da meget tyder på, at kriterierne i analysen for mængden af naturligt vand i kyllingekød ikke er tilpasset i forhold til indholdet af naturligt vand i kyllingekød i dag, mener vi, at kriterierne i analysen bør opdateres, for at analysen er anvendelig til sit formål. Vi har erfaret, at flere EU medlemslande genkender problemet med kriterierne i analysen. Det er vores fortolkning af handelsnormerne, at handelsnormerne fastsætter grænser for, hvor meget vand kyllingekød må optage ved køling, men ikke for hvor meget vand en kylling naturligt må indeholde. Ud fra den fortolkning vurderer vi, at slagterierne overholder reglerne, så længe de kan dokumentere, at der ikke ved produktionen optages mere vand end fastsat i grænserne for vandoptag i handelsnormerne hhv. ikke tilsættes mere vand end deklareret – uanset hvad den kemiske analyse viser.

Fødevarestyrelsen vil på EU niveau sammen med de andre medlemslande arbejde for, at der kommer en fælles tilgang i forhold til forståelsen og håndteringen af bestemmelserne i handelsnormerne og vil endvidere arbejde for at få opdateret kriterierne i den kemiske analyse til bestemmelse af vandoptag.”

[Klager]s klage er modtaget i Pressenævnet den 7. maj 2019.

2 Parternes synspunkter

2.1 [Klager]s synspunkter

God presseskik

[Klager] har anført, at DR Kontant i omtalen uberettiget har mistænkeliggjort de danske kyllingefileterier [Slagteri 1] og [Slagteri 2] for at snyde med tilsætningen af vand i kyllingeprodukter solgt i den danske detailhandel.

På trods af, at DR Kontants redaktion er bekendt med de faktuelle forhold, har DR valgt at bringe en historie, hvor en række faktuelte forkerte påstande og oplysninger fremgår.

DR har således tilsidesat punkt A.1 i de vejledende presseetiske regler om korrekt information ved mod bedre vidende at have opretholdt en udsendelse med markante, misvisende,

faktuelt forkerte oplysninger, ved at se bort fra faktuelle oplysninger om Fødevarestyrelsens testmetode, samt ved ikke loyalt at have gengivet Fødevarestyrelsens og [Klager]s synspunkter. Omtalen har medført risiko for betydelig skade for [Klager]s fjerkræproducenter og virksomheders omdømme og økonomi.

- Påklagede udsagn

a) Mængden af "tilsat" vand

I den påklagede omtale fortæller DR Kontant, at den foretagne test af kyllingebrystprodukterne viser, at der er tilsat mere vand, end der er deklareret på pakken.

Det er imidlertid ikke korrekt, at der ved testen er målt, hvor meget tilsat vand, der er i kyllingekødet, hvorfor der ikke er dokumentation for påstanden om, at der er tilsat mere vand/lage, end der er deklareret på emballagen.

DR er i researchfasen blevet gjort bekendt med, at Fødevarestyrelsens test ikke skelner mellem naturligt vandindhold og tilsat lage. Fødevarestyrelsen har efter de første optagelser selv testet kyllingekød, der ikke er tilsat nogen former for lage/vand, og her viser testmetoden også, at der er vand i kyllingekødet. Altså er der et naturligt vandindhold i kødet, som ikke er tilsat. De tests, som Fødevarestyrelsen har foretaget, er DR bekendt med.

Teknologisk Institut foretog i juni 2018 en analyse af den anvendte testmetode og konkluderede, at testmetoden er unøjagtig, da den ikke skelner mellem naturligt vandindhold og tilsat lage. Denne analyse er DR Kontants redaktion også bekendt med. Under pressenævns sagen har DR anført, at testen fra Teknologisk Institut ikke er repræsentativ. Dette har [Klager] undret sig over, da den for DR foretagne undersøgelse bygger på en test af ni pakker kyllingekød og altså samme mængde som i testen fra Teknologisk Institut. DR's test må derfor anses at være lige så lidt repræsentativ som den fra Teknologisk Institut.

Når DR i omtalen oplyser, at der eksempelvis er tilsat 15,5 % vand, selvom det står på pakken, at der kun er tilsat 9% vand, siger DR dermed også, at producenten bag produktet har snydt. Dette findes der ingen dokumentation for, hvorfor DR i omtalen fremsætter unødigt krænkende påstande om slagterivirksomhederne.

Som dokumentation for, at slagterierne overholder reglerne på området, har [Klager] i øvrigt henvist til Fødevarestyrelsens notat af 9. maj 2019 [Gengivet ovenfor under punkt 1, Sagsfremstilling, *Pressenævnet*].

I den påklagede udsendelse oplyser DR følgende:

" [Tidskode 16.08] EU-Kommissionen har defineret, hvor meget naturligt vand en kylling maksimalt må indeholde for at kunne kalde sig kylling."

Oplysningen er ikke korrekt, da EU-kommissionen ikke har fastsat en grænse for, hvor meget naturligt vand, der må være i et stykke kyllingekød. Der findes heller ingen national grænse for, hvor meget naturligt vand der må være i et stykke kyllingekød.

DR har i sine bemærkninger under pressenævnssagen henvist til en EU-forordning på området, som DR imidlertid har misforstået. Der er nemlig en forskel på naturligt vandindhold (også kaldet fysiologisk vandindhold) og naturligt optaget vandindhold, altså det teknisk uundgåelige vandoptag. Vandoptaget sker i forbindelse med slagtingen, hvor man, i modsætning til ved slagting af andre typer af kød, køler kyllingekødet med vand.

Det naturlige vandindhold er et teoretisk gennemsnit/en værdi, hvor der i den konkrete EU-forordning ikke er fastsat en lovgivningsmæssig grænse. Af forordningen fremgår derimod en beregnet grænseværdi for, hvor meget vand kyllingekød må optage ved køling, altså det teknisk uundgåelige vandoptag. Den grænseværdi, som DR har omtalt, gælder således ikke det naturlige vandindhold, men derimod det samlede vandindhold; dvs. naturligt vandindhold + det teknisk uundgåelige vandoptag.

Værten for DR Kontant oplyser videre:

” [Tidskode 16.20] Det er på baggrund af den definition, at Fødevarestyrelsen kan måle, hvor meget ekstra vand der eventuelt er i kyllingen, når den har været igennem slagterierne. Det ekstra vand kalder man tilsat vand.”

Denne oplysning er således heller ikke korrekt, da Fødevarestyrelsens testmetode netop ikke kan måle, hvor meget ekstra vand, der er i kyllingen. Testmetoden kan kun måle det samlede vandindhold i kyllingekødet. Det er derfor heller ikke korrekt, som oplyst af værten i udsendelsen:

” [Tidskode 15.37] [...] kan laboratoriet nu afgøre, om den deklarerede mængde af tilsat vand er korrekt.”

Tilsvarende er det ikke korrekt, som oplyst i udsendelsen og i artiklen *”OVERBLIK: Syv ud af ni pakker kylling dumper i test”*, at kyllingefilet, der sælges som ”100 procent kylling”, burde være helt fri for tilsat vand. Som allerede beskrevet, findes der et naturligt vandindhold i kyllinger, hvorfor udsagnet ikke er korrekt.

I et kyllingeprodukt, der sælges som ”100 procent kylling”, har DR i sin test fundet 5,8 procent vand i kyllingekødet. I det konkrete eksempel må det fundne vand stamme fra naturligt vandindhold samt det vand, kyllingen naturligt optager ved køling. Ved kølingen er der, som nævnt ovenfor, regler for, hvor meget vand kyllingen naturligt må optage. Disse regler bliver fulgt af slagterierne, hvilket er bekræftet af Fødevarestyrelsen. Oplysningen om, at der i en kyllingefilet, der betegnes som ”100 % kylling”, er fundet 5,8 % vand, burde i omtalen derfor have været ledsaget af en forklaring på, hvor vandet stammer fra.

Samme ukorrekte oplysning vedrørende et kyllingeprodukt indeholdende ”100 procent kylling” fremgår af det påklagede Facebook-opslag fra DR P4 Syd og Esbjergs Facebook-profil. Med Facebook-opslagets formulering vælger DR at antage, at læserne kender til EU-testmetoder, hvor man ved en test vælger at sige, at alt vandindhold over en given grænse må være

tilsat. DR er bekendt med, at det vand, der er over den fastsatte grænse, ikke nødvendigvis er tilsat af fabrikken. Facebook-opslaget efterlader imidlertid læseren det indtryk, at nogen har tilføjet for meget vand til kyllingekødet, hvilket ikke er korrekt.

I omtalen og under sagen har DR omtalt et studie af EU's ekspertgruppe omkring kyllingekøds naturlige vandindhold. DR har i den forbindelse oplyst, at det i studiet er fundet, at kyllingekøds naturlige vandindhold er steget med ét procentpoint i perioden fra 1993 til 2012. DR's udlægning er imidlertid ikke fyldestgørende, idet det fremgår af studiet, at ekspertgruppen har konkluderet, at ændringerne i vandindholdet og proteinindholdet er signifikante, hvorfor et mærkbart antal kyllingeudskæringer må forventes ikke at kunne overholde EU's fastsatte grænseværdi for samlet vandindhold. Problemet er således ikke isoleret dansk, og det underbygger ekspertgruppens konklusion om, at der er stærk evidens for at støtte en beslutning om at ændre EU's grænseværdi for vandindhold i kyllinger.

b) At kyllingeprodukterne er "ulovlige"

I både udsendelsen og artiklerne har DR omtalt flere pakker kyllingekød som ulovlige, ligesom DR i udsendelsen og i artiklerne visuelt har stemplet pakkerne med kyllingekød som ulovlige.

Påstanden herom er ikke korrekt. Betegnelsen "ulovlig" er en betegnelse, som DR selv har givet de pakker kyllingekød, som DR har fået testet. Påstanden giver imidlertid læserne og seerne en opfattelse af, at det kyllingekød, de kan finde i køledisken, faktisk er ulovligt at sælge.

[Klager] har forstået DRs påstand således, at betegnelsen "ulovlig" bygger på en fejlagtig opfattelse af, at der findes regler for, hvor højt det naturlige vandindhold i kyllingekød må være, samt en opfattelse af, at der intet naturligt vandindhold kan være i et stykke kyllingekød.

Som anført ovenfor er der ingen grænse for, hvor højt det naturlige vandindhold må være, ligesom det også forholder sig sådan, at der i et stykke ferskt kød, der ingen behandling har fået, også vil være et naturligt vandindhold, som Fødevarestyrelsens test ikke skelner fra eventuelt tilsat lage, og derfor medregner i det samlede vandindhold. Det er derfor forkert at påstå, at de pakker, som DR Kontant har fået testet, er ulovlige.

2.2 DRs synspunkter

God presseskik

DR har afvist, at den påklagede omtale er i strid med god presseskik.

Med henvisning til nedenstående synspunkter har DR anført, at der er klar dokumentation for de påstande, der fremsættes i omtalen.

- Påklagede udsagn

a) Mængden af "tilsat" vand

DR har anført, at det fremgår af udsendelsen, at EU har fastsat en grænseværdi for, hvor meget naturligt vand, kyllingekød gennemsnitligt må indeholde, for at det er lovligt at sælge i EU.

Grænseværdien for kyllingekøds naturlige vandindhold er fastsat i EU-Kommissionens forordning nr. 543/2008 af 16. juni 2008, hvortil DR har bemærket, at forordninger har direkte virkning i Danmark, hvorfor danske virksomheder er forpligtet til at overholde den omtalte forordning.

Grænseværdien har til formål at beskytte EU's forbrugere mod for vandholdigt kyllingekød og benyttes af myndighederne i EU som led i en officiel analysemetode til at måle mængden af tilsat vand i kyllingekød. EU's analysemetode indebærer, at myndighederne i første omgang analyserer kyllingekødets samlede vandindhold. Analysen viser således både det naturlige vandindhold og eventuelt vand tilsat under slagteprocessen. EU's grænseværdi benyttes derefter til at definere, hvor meget af det målte vand, der er naturligt, og hvor meget der er tilsat. Det vandindhold, der ligger ud over den af EU fastsatte grænseværdi for kyllingekødets naturlige vandindhold, betegnes som "tilsat vand". Dette fremgår af forordningen, og det er denne analysemetode og grænseværdi, som danner grundlag for de tests, der fremgår af den påklagede omtale.

[Klager] har under pressenævnssagen anført, at der sker et "uundgåeligt vandoptag" ved køling. Det er korrekt, at forordningen omtaler et uundgåeligt vandoptag, men dette uundgåelige vandoptag ved køling er minimalt, og der tages højde for dette i analysemetoden.

Det uundgåelige vandoptag sker i forbindelse med fjernelse af fjer og indvolde, hvor kyllingekødet skal være nedkølet. I kølingsprocessen kan kyllingekødet optage, hvad der i forordningen kaldes "teknisk uundgåeligt vandoptag". Det teknisk uundgåelige vandoptag medregnes i den grænseværdi, der fastsætter, hvor meget naturligt vand, et kyllingebryst indeholder. Beregningsmåden er herefter således, at man først måler det samlede vandindhold og derefter fratrækker kyllingekødets naturlige vandindhold inklusive det teknisk uundgåelige vandoptag. Tilbage er det tilsatte vand.

I udsendelsen undersøgte DR ni tilfældigt udvalgte kødprodukter af kyllingebrystfilet. Testen blev foretaget af Fødevarestyrelsen, der er den kontrolførende myndighed, og som sikrer, at såvel danske som EU-retlige regler på fødevareområdet overholdes. Fødevarestyrelsens tests af kyllingekødet blev foretaget i henhold til den gældende lovgivning, herunder den af EU fastsatte analysemetode og grænseværdi. Dette fremgår tydeligt af udsendelsen, herunder i følgende udtalelser fra Fødevarestyrelsen:

" [Tidskode 04:20] Vi kører efter lovgivningen. Lige om vi analyserer det, eller om det bliver analyseret i Tyskland, i Holland, i Belgien – det er ligegyldigt. Det er sådan, man gør det.

[...]

[Tidskode 18:09] Vi har en analyse, en officiel europæisk analyse, vi kører. Den er akkrediteret.

[...]

[Tidskode 31:18] Vi har en fast EU-bestemt testmetode i lovgivningen, og det er den, som vi skal kontrollere efter og den, som virksomhederne skal følge.”

Det fremgår desuden eksplicit af Fødevarestyrelsens testresultater, som danner baggrund for udsendelsen, at de er foretaget i overensstemmelse med den af EU fastsatte analysemetode og grænseværdi.

DR har anført, at Fødevarestyrelsens udtalelser og testresultater sammenholdt med den gældende lovgivning, herunder forordningen, udgør tungtvejende dokumentation for de påstande, der fremsættes i den påklagede omtale.

For så vidt angår [Klager]s påstand om manglende dokumentation for, at der er tilsat vand i det af Fødevarestyrelsen testede kyllingekød, herunder bemærkningerne vedrørende sonringen mellem naturligt vand og tilsat vand, har DR henvist til ovenstående beskrivelse af den af EU fastsatte analysemetode og grænseværdi. Som det fremgår, betegnes det vandindhold, som ligger ud over den af EU fastsatte grænseværdi for kyllingekødets naturlige vandindhold, som ”tilsat vand”. Dette fremgår tydeligt af Fødevarestyrelsens testresultater, herunder eksempelvis følgende:

”Tilsat vand: Dekl.værdi: 11,1 %

Tilsat vand: Analyseresultat: 16,4 %.

Prøvevurdering: Deklarationen er ikke i overensstemmelse med den gældende lovgivning. Det tyder på, at der er tilført mere vand i forhold til det deklarerede indhold.”

Fødevarestyrelsen har således kvantificeret mængden af tilsat vand i kyllingekødet og skelner dermed også mellem naturligt vand og tilsat vand i det endelige testresultat. Når DR har anvendt betegnelsen ”tilsat vand”, er der således tale om en betegnelse, som følger af forordningen, og som Fødevarestyrelsen selv har benyttet i de tests, som styrelsen har foretaget for DR. Dette fremgår ligeledes tydeligt af udsendelsen.

DR har i den forbindelse bemærket, at den af [Klager] omtalte analyse fra juni 2018 udarbejdet af Teknologisk Institut ikke ændrer herved. DR anvendte den omtalte analyse i udsendelsens researchfase og var i dialog med blandt andet [Medforfatteren], der er medforfatter til Teknologisk Instituts analyse. [Medforfatteren] afviste imidlertid, at rapporten fra Teknologisk Institut dokumenterer, at EU's og Fødevarestyrelsens analysemetode er unøjagtig. [Medforfatteren] udtalte i den forbindelse følgende til DR, som er et citat fra en båndafskrift:

”[Medforfatteren]: Der er simpelthen for stor usikkerhed i det der. Vi har undersøgt 8 fileter fra to flokke. Vi er virkelig nede i en lille bitte mikro undersøgelse. Det kan man ikke tillade sig at sige er repræsentativt. Det er vores eget laboratorium, der har undersøgt det. Det er ikke engang et referencelaboratorie på målemetoden.

DR Kontant redaktionen: Er det korrekt at bruge jeres tal eller er det korrekt at bruge EU's tal?

[Medforfatteren]: Det er helt sikkert korrekt at bruge EU's tal."

På den baggrund fandt DR i overensstemmelse med DR's redigeringsret ikke grundlag for at medtage den af Teknisk Institut udarbejdede analyse, men valgte i stedet i udsendelsen at tage udgangspunkt i den af EU fastsatte analysemetode. Om analysemetoden udtaler Fødevarestyrelsen i øvrigt selv følgende i udsendelsen:

" [Tidskode 18:09]

Værten: Hvor sikre kan vi være på, at det her analyseresultatet, det er korrekt?

Fødevarestyrelsen: Der er altid en analyseusikkerhed. Vi har en analyse, en officiel europæisk analyse, vi kører. Den er akkrediteret, og vi har nogen kontrolprøver med i hele processen, hvor vi kan se; jamen har hele vores analyseforløb været i orden? – og det er det.

Værten: Så Fødevarestyrelsen står inde for det her resultat?

Fødevarestyrelsen: Det gør vi nemlig. 100 procent."

Souschef i Fødevarestyrelsen, [Souschefen], udtaler ligeledes følgende:

" [Tidskode 31:18]

[Souschefen]: Vi har en fast EU-bestemt testmetode i lovgivningen, og det er den, som vi skal kontrollere efter og den som virksomhederne skal følge."

[Klager] har under pressenævns sagen anført, at det naturlige vandindhold i kyllingekød er steget. Hertil har DR bemærket, at EU's ekspertgruppe "Monitoring water content in poultry meat", der rådgiver EU-Kommissionen, hidtil ikke har fundet grundlag for at ændre gældende lovgivning. Ekspertgruppen har i den forbindelse henvist til, at kyllingekøds naturlige vandindhold kun er steget med omkring ét procentpoint i perioden fra 1993 til 2012. Dette fremgår også af udsendelsen, og undersøgelsen fra EU's ekspertgruppe er offentligt tilgængelig på EU-Kommissionens hjemmeside.

DR har endvidere bemærket, at formanden for ekspertgruppen, "Monitoring water content in poultry meat", [Formanden], har oplyst til DR, at der for nuværende ikke er planer om at ændre gældende lovgivning, selvom flere aktører presser på for at få hævet grænsen for naturligt vandindhold i kyllingekød.

DR har desuden kontaktet firmaet Aviagen, som står for udviklingen af den kyllingerace som primært bliver slagtet i Danmark. Aviagen har i en mail til DR den 26. februar 2019 oplyst, at kyllingekød ikke har gennemgået den genetiske udvikling, som [Klager] hævder, og at det naturlige vandindhold ikke er steget væsentligt. Aviagen oplyser ligeledes, at kyllingekød holder sig inden for EU's normer. Også dette fremgår tydeligt af udsendelsen.

DR har således klar dokumentation for, at Fødevarestyrelsen i sine testresultater har taget højde for kyllingekødets naturlige vandindhold, hvilket også tydeligt fremgår af udsendelsen.

For så vidt angår påstanden om tilsat vand i ”100 procent kylling” har DR specifikt henvist til Fødevarestyrelsens testresultat af det konkrete produkt, hvoraf det fremgår, at der er målt 5,8 procent tilsat vand. I dette testresultat har Fødevarestyrelsen eksplicit skrevet, at *”deklarationen [] ikke [er] i overensstemmelse med den gældende lovgivning. Det tyder på, at der er tilført vand.”*

[Klager] har i forbindelse med pressenævnssagen henvist til et notat af 9. maj 2019 fra Fødevarestyrelsen. Hertil har DR bemærket, at det i notatet omtalte kontrolbesøg og resultaterne herfra er medtaget i udsendelsen ved tidskode 39:40. Fødevarestyrelsen foretog det pågældende kontrolbesøg et halvt år efter Fødevarestyrelsens udarbejdelse af testresultaterne til DR.

Efter Fødevarestyrelsens kontrolbesøg anmodede DR således Fødevarestyrelsen om et nyt interview til udsendelsen. Interviewet med souschef i Fødevarestyrelsen, [Souschefen], blev foretaget den 25. april 2019, og det er medtaget i programmet. [Souschefen] udtaler under interviewet, som fremgår ved tidskode 40:28, at Fødevarestyrelsens kontrolbesøg tyder på, at *”kyllingekød har ændret sig”*, samt at *”kriterierne for mængden af naturligt vand i kyllingerne har ændret sig.”* Det fremgår imidlertid også af interviewet, at Fødevarestyrelsen fortsat indestår for deres testresultater udarbejdet til DR:

” [Tidskode 41:55]

Værten: Står Fødevarestyrelsen fortsat på mål for den analyse, som I har udført for Kontant?

[Souschefen]: Ja, altså analysens resultater er, som analysens resultater er.”

DR har således loyalt gengivet forholdene omkring Fødevarestyrelsens kontrolbesøg, herunder kontrolbesøgets resultater og Fødevarestyrelsens udtalelser herom, samt overvejelser vedrørende usikkerheden af den i Forordningen fastsatte analysemetode og grænseværdi.

b) At kyllingeprodukterne er ”ulovlige”

Som dækning for, at kyllingeprodukterne i udsendelsen og artiklerne er blevet omtalt som ”ulovlige”, har DR henvist til gældende lovgivning, herunder forordningen, samt Fødevarestyrelsens testresultater og udtalelser i udsendelsen.

Som det fremgår af udsendelsen, er det et krav, at varedeklarationen på kyllingeprodukter for at være lovlige skal leve op til gældende lovgivning. Dette fremgår af Fødevarestyrelsens testresultater, idet det heraf fremgår, at *”deklarationen ikke [er] i overensstemmelse med den gældende lovgivning”*. Fødevarestyrelsen bekræfter ligeledes flere gang i udsendelsen, at syv ud af de ni testede kyllingekødprodukter er ulovlige.

På den baggrund har DR anført, at det er i overensstemmelse med god presseskik, at de testede kyllingekødprodukter omtales som ulovlige.

- Loyal gengivelse af [Klager]s svar

DR har afvist påstanden om, at DR ikke loyalt har gengivet [Klager]s synspunkter i omtalen.

DR har haft en omfattende dialog med [Klager] i perioden fra den 12. februar 2019 til den 7. maj 2019, hvor udsendelsen blev offentliggjort. I løbet af denne periode har DR løbende været i kontakt med [Klager] både på mail, telefon og personligt i forbindelse med optagelsen af interviewet, der indgår i udsendelsen. I den forbindelse er klager løbende blevet forelagt den kritik, som fremgår af udsendelsen, ligesom at klager både telefonisk og på mail forud for interviewet blev informeret om de forhold, DR ville spørge ind til i interviewet. Forud for interviewet fik klager endvidere tilsendt dokumentation for kritikken samt en spørgeramme.

DR har loyalt gengivet [Klager]s svar på den af DR forelagte kritik, ligesom at klager selv medvirker i udsendelsen. På samme måde har DR gengivet den tvivl, som [Klager] har til validiteten af den af EU fastsatte analysemetode og Fødevarestyrelsens testresultater, der er baseret herpå. Klagers synspunkt om, at definitionen af naturligt vand i kyllingerne er for lav, da kyllinger, ifølge klager, genetisk har udviklet sig gennem de seneste mange år, så det naturlige vandindhold er højere end den af EU fastsatte grænseværdi, er loyalt medtaget i udsendelsen og fremgår tydeligt af interviewet med klager.

[Klager]s svar på den fremsatte kritik er ligeledes gengivet loyalt i artiklen *"Kylling fyldt med vand sælges med falsk varebetegnelse"*, mens der i artiklen *"OVERBLIK: Syv ud af ni pakker kylling dumper i test"* via link henvises direkte til førstnævnte artikel, hvor klagers svar altså gengives. Linket til [Klager]s svar er tydeligt fremhævet og fremgår af den indledende tekst.

3 Pressenævnets begrundelse og afgørelse:

I sagens behandling har følgende nævnsmedlemmer deltaget:

Martin Lavesen, Hans Peter Blicher, Ulrik Holmstrup og Marlene Borst Hansen.

God presseskik

[Klager] har klaget over, at DR i omtalen har bragt ukorrekt information, som kan være skadelig for danske fjerkræproducenters og virksomheders omdømme og økonomi. [Klager] har i den forbindelse klaget over, at DR har set bort fra faktuelle oplysninger om Fødevarestyrelsens testmetode, og at DR ikke loyalt har gengivet [Klager]s synspunkter i omtalen.

Det følger af de vejledende regler for god presseskik, at det er mediernes opgave at bringe korrekt og hurtig information. Så langt det er muligt, bør det kontrolleres, om de oplysninger, der gives eller gengives, er korrekte. Oplysninger, som kan være skadelige, krænkende eller virke agtelsesforringende for nogen, skal efterprøves i særlig grad, inden de bringes, først og fremmest ved forelæggelse for den pågældende. Angreb og svar bør, hvor det er rimeligt, bringes i sammenhæng og på samme måde. Dette gælder i særlig grad krænkende eller skadelige udsagn, jf. punkt A.1, A.3 og A.4.

[Klager] har klaget over omtalens udsagn vedrørende mængden af "tilsat vand" i de testede kyllingekødprodukter, samt omtalens udsagn om, at de testede kyllingekødprodukter er "ulovlige".

Ad a) Mængden af "tilsat" vand

[Klager] har klaget over, at DR i omtalen ukorrekt har oplyst, at den mængde vand, som er blevet målt i de kyllingebrystprodukter, som Fødevarestyrelsen har testet for DR, er "tilsat vand", og at det ikke fremgår tilstrækkeligt klart, at Fødevarestyrelsens test ikke skelner mellem naturligt vandindhold i kyllingerne og tilsat vand. [Klager] har i den forbindelse klaget over følgende udsagn, der fremgår af artiklen *"OVERBLIK: Syv ud af ni pakker kylling dumper i test"* og af det påklagede opslag fra DR P4 Syd og Esbjerg:

"Analysen afslører også, at der er tilsat vand i kyllingefilet, der sælges som "100 procent kylling" og altså burde være helt fri for tilsat vand."

[Klager] har anført, at DR med omtalen uberettiget har beskyldt kyllingefabrikterne for at snyde med tilsætningen af vand.

På baggrund af sagens oplysninger har Pressenævnet lagt til grund, at DR til brug for den påklagede omtale anmodede Fødevarestyrelsen om at foretage en analyse af vandindholdet i ni forskellige produkter af kyllingebrystfilet.

Resultaterne af de foretagne analyser fremgår af ni forskellige analyseattester fra Fødevarestyrelsen [Delvist gengivet under punkt 1, Sagsfremstilling, *Pressenævnet*]. Analyseattesterne indeholder et punkt benævnt *"Tilsat vand"*. Under dette punkt fremgår hvor meget vand, som producenten har oplyst at have tilsat under slagtingen, samt resultatet af Fødevarestyrelsens analyse. Således fremgår det eksempelvis af analyseattest med Prøve ID 18044460 vedrørende handelsnavnet *"Kyllingebrystfilet tilsat 9 % vand"* under punktet *"Tilsat vand"*, at *"Dekl. værdi"* er 9 procent, mens testens *"Analyseresultat"* angives at være 19,6 procent.

I udsendelsen bliver resultatet af Fødevarestyrelsens analyser præsenteret henholdsvis af programværten og af kemiker fra Fødevarestyrelsen, [Kemikeren]. Om ovennævnte produkt oplyses følgende:

"Programværten, speak voiceover til den anvendte grafik: Den næste er mærket [Kyllingefabrikant 2], slagtet hos [Slakteri 1]. Her står der på pakken, at der er tilsat ni procent vand.

[Kemikeren]: Men analysen viser, at der faktisk er tilsat 19,6 procent vand."

Testresultaterne forklares på samme måde i de påklagede artikler på dr.dk, idet der i artiklen *"Kylling fyldt med vand sælges med falsk varebetegnelse"* om samme produkt oplyses:

" [...]

Resultatet viser, at syv ud af ni testede produkter indeholder væsentligt mere vand end angivet på emballagen. Som skemaet her viser, er der i flere tilfælde dobbelt så meget vand i kødet som angivet på pakken.

- [Kyllingefabrikant 2] brystfilet tilsat 9 pct. vand. Målt: 19,6 pct. tilsat vand [...]",

mens der i artiklen *"OVERBLIK: Syv ud af ni pakker kylling dumper i test"* fremgår følgende om det samme produkt:

" [...]

Tilsat vand ifølge varedeklarationen: 9 pct.

Tilsat vand ifølge Fødevarestyrelsens testresultat: 19,6 pct.

[...] "

For så vidt angår produkterne, som oplyses at være "100 procent kylling", fremgår herefter af samme artikel, at to testede produkter, hvor der ifølge Fødevarestyrelsens testresultat er målt henholdsvis 8,4 procent og 5,8 procent tilsat vand, af Fødevarestyrelsen bliver vurderet til at have en deklaration, der ikke er i overensstemmelse med den gældende lovgivning. Om det tredje testede produkt, som af producenten oplyses at være uden tilsat vand, fremgår følgende:

" [...]

Tilsat vand ifølge varedeklarationen: 0 pct.

Tilsat vand ifølge Fødevarestyrelsens testresultat: 3,4 pct.

[...]

Fødevarestyrelsens vurdering: *Resultatet giver ikke anledning til bemærkninger.*

Forklaring: Fødevarestyrelsens analyse opererer med en fem procents margin, da kyllingekød ved slagtning optager en mindre mængde vand."

I udsendelsen oplyses herudover blandt andet følgende om rammerne for den af Fødevarestyrelsen foretagne analyse:

" [Tidskode ca. 4:20]

Programværten, henvendt til [Kemikeren]: Hvad gør I så for at teste, hvor meget vand der reelt er i det her kød?

[Kemikeren]: Vi kører efter lovgivningen. Ligegyldig om vi analyserer det, eller det bliver analyseret i Tyskland, i Holland, i Belgien, det er ligegyldigt, det er sådan, man gør det.

Programværten: Så de resultater, i nu må nå frem til, det kan man stole på?

[Kemikeren], mens han nikker: Det kan man stole på.

[...]

[Tidskode 16:09]

Programværten, speak voiceover, mens der vises optagelser af kyllingekød, der testes i et laboratorium: EU-Kommissionen har defineret, hvor meget naturligt vand en kylling maksimalt må indeholde for at kunne kalde sig kylling. Den definition har

de lavet for at sikre, at forbrugere i hele EU får en ensartet kødkvalitet. Det er på baggrund af den definition, at Fødevarestyrelsen kan måle, hvor meget ekstra vand der eventuelt er i kyllingen, når den har været igennem slagterierne. Det ekstra vand kalder man for "tilsat vand".

[...]

[Tidskode: 18:10]

Programværten, henvendt til [Kemikeren] under interviewet med ham: [...] Hvor sikker kan vi være på, at det her analyseresultat, det er korrekt?

[Kemikeren]: Der er altid en analyseusikkerhed. Vi har en analyse, en officiel europæisk analyse, vi kører. Den er akkrediteret, og vi har nogle kontrolprøver med i hele processen, hvor vi kan se, jamen, har hele vores analyseforløb været i orden. Og det er det.

Programværten: Så Fødevarestyrelsen står inde for det her resultat?

[Kemikeren]: Det gør vi nemlig. 100 procent."

I omtalen på dr.dk fremgår ovenstående oplysninger delvist af den påklagede artikel "*Kylling fyldt med vand sælges med falsk varebetegnelse*" og delvist af artiklen "*Hvor kommer vandet i kyllingen fra?*".

Samtidig oplyses det i udsendelsen, at der blandt flere parter er rejst tvivl om, hvorvidt den officielle europæiske analyse, som Fødevarestyrelsen har anvendt til at analysere kyllingebrystprodukterne for DR, er mangelfuld. Det fremgår af udsendelsen, at kritikken går på, at slagtekyllingerne over de seneste 60 år har gennemgået en genetisk udvikling, som betyder, at de indeholder mere naturligt vand, hvilket der ikke tages højde for i den nuværende test.

Dette fremhæves således blandt andet under interviewet med områdechef i [Klager], [Områdechefen]:

"[Tidskode 34:23]

[...]

Programværten: Ja. Hvis vi nu tager den her kyllingebrystfilet [*Under omtalen ses et lille billede af produktet i øverste højre hjørne af skærmen*]. Der står tilsat ni procent vand. Testen afslører, at der er tilsat 19,6 procent. Der er mere end dobbelt så meget vand i, som der er angivet på emballagen.

[Områdechefen]: Med den viden, jeg har, så mener jeg ikke, at den test tager højde for, hvad der er tilsat af lage, og hvad der er naturligt vandindhold.

[...]

[Områdechefen]: Men så må den sidste del jo være det naturlige vandindhold.

Programvært: Okay. Hvor meget er det naturlige vandindhold steget?

[Områdechefen]: Det har jeg desværre ikke tal for.

[...]

Programvært: Det er bare fordi, det undrer mig egentlig, at du ikke har det. Fordi i har jo sendt et brev ud til industrien. Her skriver i, at den kylling, der produceres i det meste af EU, er en kylling, der er avlet igennem 60 år, og over den periode har

kyllingen udviklet et højere naturligt vandindhold. Det er [Klager], der skriver det her. [...]”

Det fremgår endvidere af et opfølgende interview med souschef i Fødevarestyrelsen, [Souschefen], at Fødevarestyrelsen også stiller spørgsmålstegn ved den nuværende test:

” [Tidskode: 39:40]

Programværten, speak voiceover, mens der vises optagelser af [Klager]s kontor set udefra, samt arkivoptagelser fra et kyllingeslagteri: Efter vores interview med [Klager] udsender Fødevarestyrelsen et notat, hvor de skriver, at de selv har testet 10 kyllingeprøver for naturligt vandindhold på de to store slagterier. Testen viser store udsving i, hvor meget naturligt vand kyllingerne indeholder, og derfor er Fødevarestyrelsen nu kommet i tvivl om, hvorvidt EU's analysemetode fortsat er den rigtige.

[Der klippes til et nyt interview med souschef i Fødevarestyrelsen, [Souschefen]]

Programværten: Kan du forstå, hvis man bliver en lille smule forvirret? I har sendt os et notat fra Fødevarestyrelsen. Allererst skal jeg lige høre, hvad betyder det for det testresultat, som vi har fået lavet til det her program?

[Souschefen]: Jamen, egentlig kan man sige, at det betyder jo ikke noget for det testresultat. Det, som der har forandret sig, det er, at vi har også selv taget ekstra prøver. Det, som vores undersøgelser tyder på, det er, at kyllingekødet har ændret sig. Så det vil sige, at det kriterium, man har lagt til grund med, hvor meget naturligt vand en kylling har i sig, det har ændret sig med tiden.

Programværten: Men for nuværende så er det jo de regler, der gælder.

[Souschefen]: Ja, det er det.

Programværten: Og det skal de danske myndigheder jo også forholde sig til. For lige at slå det fuldstændig fast. Mener du stadigvæk, at industrien skal overholde den EU-lovgivning, som gælder for nuværende.

[Souschefen]: Ja, det gør jeg.

Programværten: Står Fødevarestyrelsen fortsat på mål for den analyse, som i har udført for Kontant?

[Souschefen]: Ja, altså, analysens resultater er, som analysens resultater er. Spørgsmålet er så bare, hvor det vand, det kommer fra. Er det råvaren, der indeholder mere naturligt vand, eller er det fordi, der er optaget for meget vand undervejs. Og det er det, som vi sammen med de andre medlemslande og med kommissionen skal arbejde på at få en klar løsning på.”

Disse oplysninger fremgår på dr.dk ligeledes delvist af den påklagede artikel ”Kylling fyldt med vand sælges med falsk varebetegnelse” og delvist af artiklen ”Hvor kommer vandet i kyllingen fra?”.

Pressenævnet finder, at DR har tilstrækkelig dækning for i udsendelsen og i artiklerne at have anvendt betegnelsen ”tilsat vand” om resultatet af de analyser af vandindholdet i kyllingebrystfiletprodukterne, som Fødevarestyrelsen har foretaget for DR. Nævnet har lagt vægt på, at DR har anvendt samme betegnelse, som fremgår af de konkrete analyseattester fra Fødevarestyrelsen, samt at det klart fremgår af udsendelsen og artiklerne, at Fødevarestyrelsen,

som relevant myndighed på området, står inde for de resultater, der er fremkommet i analysen og gengivet i omtalen.

Nævnet finder endvidere, at DR på tilstrækkelig vis har redegjort for den foretagne analyse og den rejste kritik heraf. Det fremgår således af udsendelsen og af artiklerne, at der i forbindelse med analysen af kyllingekødet tages højde for, at kødet kan indeholde en mængde tilladt vand, og at det er vandindholdet ud over den tilladte mængde, der betegnes som "tilsat vand". At også kyllingebrystfileter, der sælges som 100 procent kylling, tilladeligt kan indeholde en mindre mængde vand, forklares specifikt i artiklen *"OVERBLIK: Syv ud af ni pakker kylling dumper i test"*, som der linkes til i det påklagede Facebook-opslag fra DR P4 Syd og Esbjergs Facebook-side.

Samtidig har [Klager] fået mulighed for at forholde sig til Fødevarestyrelsens analyseresultater, og det fremgår klart af interviewet med repræsentanten fra [Klager], at det er deres opfattelse, at forskellen mellem den på produkterne oplyste mængde vand og mængden af vand, som er blevet konstateret ved Fødevarestyrelsens undersøgelser, skyldes en øget mængde af naturligt vandindhold i kyllingerne. Hertil kommer, at den generelle kritik af den nuværende analysemetode til at måle vandindholdet i kyllingekød omtales i udsendelsen og i artiklerne, og at det fremgår, at også Fødevarestyrelsen har rejst tvivl om den nuværende metode.

Pressenævnet finder herefter sammenfattende ikke anledning til at udtale kritik af DR's fremstilling af den af Fødevarestyrelsen foretagne test.

Ad b) At kyllingeprodukterne er "ulovlige"

[Klager] har klaget over, at DR både i speak og visuelt har omtalt visse af de testede kyllingeprodukter som "ulovlige".

Det fremgår af Fødevarestyrelsens analyseattester, som er fremlagt i forbindelse med presseenævns sagen, at Fødevarestyrelsen i syv af de ni foretagne analyser har konstateret et så højt vandindhold i kyllingekødet i forhold til det på produktet deklarerede, at der under punktet *"Prøvevurdering"* fremgår enten:

"Deklarationen er ikke i overensstemmelse med den gældende lovgivning. Det tyder på, at der er tilført mere vand i forhold til det deklarerede indhold."

eller

"Deklarationen er ikke i overensstemmelse med den gældende lovgivning. Det tyder på, at der er tilført mere vand."

I den påklagede udsendelse udtaler souschef i Fødevarestyrelsen, [Souschefen], følgende om resultaterne af de undersøgelser af kyllingekød, som der er blevet foretaget for DR:

"[tidskode 30:30]

Nej, efter de testresultater, som i viser os her, så lever det ikke op til kravene i lovgivningen.”

Tilsvarende udsagn fremgår af artiklen *”Kylling fyldt med vand sælges med falsk varebetegnelse”* på dr.dk:

”- Det lever ikke op til kravene i lovgivningen. Resultaterne bekræfter os i, at der er grund til at se nærmere på området. Det er jo aldrig helt fint, når man ser resultater, der ikke lever op til lovgivningen, siger souschef i Fødevarestyrelsen [Souschefen].”

I artiklen *”OVERBLIK: Syv ud af ni pakker kylling dumper i test”* fremgår følgende udsagn først i artiklen:

” [...] ”

Samtlige ni pakker kylling indeholder mere vand end deklareret på pakken, og i syv af pakkerne er overskridelsen så stor, at produkterne er decideret ulovlige.

[...] ”

I artiklen gennemgås resultaterne af Fødevarestyrelsens undersøgelse produkt for produkt. Af gennemgangen fremgår blandt andet et punkt benævnt *”Fødevarestyrelsens vurdering”*, hvori ordlyden af punktet *”Prøvevurdering”* fra Fødevarestyrelsens analyseattest af det konkrete produkt gengives.

På baggrund af ovenstående finder Pressenævnet, at det fremgår tilstrækkelig klart af udsendelsen og artiklerne, at betegnelsen ”ulovlig” refererer til Fødevarestyrelsens vurdering af deklARATIONEN af vandindholdet i de konkrete produkter af kyllingebrystfilet. Nævnet udtaler ikke kritik.