

Udskriftsdato: 19. december 2025

KEN nr 9864 af 05/09/2017 (Gældende)

Pressenævnets kendelse i sag nr. 17-70-01142

Ministerium: Justitsministeriet

Journalnummer: 17-70-01142

Pressenævnets kendelse i sag nr. 17-70-01142

Ekstra Bladet var berettiget til at omtale Fødevarestyrelsens test af olivenolie uden forelæggelse

Ekstra Bladet bragte en artikelrække med omtale af Fødevarestyrelsens test af olivenolier. I artiklerne blev flere olier omtalt som jammerlige, fup-produkter. En producent af olivenolie klagede blandt andet over, at Ekstra Bladet ikke havde indhentet kommentarer inden offentliggørelsen. I artiklerne var producentens olivenolie – på baggrund af Fødevarestyrelsens test – klassificeret som ”uegnet som menneskeføde”. Fødevarestyrelsen havde fået foretaget én test. Der var ikke på tidspunktet for offentliggørelsen af artiklerne foretaget en kontroltest. Fødevarestyrelsens test var den eneste tilgængelige testrapport på tidspunktet for offentliggørelsen. Da styrelsen måtte anses for en troværdig kilde, og Ekstra Bladet havde gengivet testresultaterne korrekt, udtalte Pressenævnet ikke kritik af Ekstra Bladet for ikke at kontrollere oplysningerne yderligere eller i øvrigt forelægge omtalen for producenten.

Farchioni Olii S.p. A. har ved advokat Cristiano Rossi klaget til Pressenævnet over en artikelserie om olivenolie i Ekstra Bladet den 23. marts 2017, idet klager mener, at god presseskik er tilsidesat. Klagen omfatter endvidere Ekstra Bladets afslag på genmæle.

Den italienske virksomhed Farchioni Olii S.p. A. producerer ekstra jomfru olivenolien Il Casolare. Olieproducenten har klaget over, at virksomhedens ekstra jomfru olivenolie blandt andet omtales som ”uegnet som menneskeføde” og ”fup”. Geia Food A/S er importør af olien Il Casolare i Danmark.

1 Sagsfremstilling

Ekstra Bladet bragte den 23. marts 2017 en artikelserie på netavisen eb.dk om olivenolie. Af artiklen *”Kæmpe olivenolie-skandale i Danmark: Det er uegnet som menneskeføde”* fremgår følgende:

”Ekstra jomfru olivenolie solgt til danskerne er fup – kun 6 mærker ud af 35 var ægte.

Betaler du som hundredtusindvis af andre danskere ekstra for ’ekstra jomfru olivenolie’ i dit supermarked, er du formentlig blevet udsat for et grimt fupnummer.

Ekstra Bladet fik i aftes et tip om, at de danske fødevaremyndigheder er ved at optrevle en af de største sager om fødevare-forfalskning i årevis.

Under en razzia i hele den danske detailhandel har Fødevarestyrelsens Rejsehold påvist, at folk bliver snydt på det groveste, når de tror, de køber den ædle og sunde olie.

Michael Rosenmark, chef for førnævnte Rejsehold, erkender, at man har gjort opsigtsvækkende fund.

Olien skal fjernes

Det ser bestemt ikke godt ud. Faktisk står det meget skidt til. Vi har udtaget 35 typer ekstra jomfru olivenolie til laboratorie-analyse og smagsanalyse på et spansk laboratorium. Kun de seks var faktisk ekstra jomfru olivenolie, forklarer han.

Han siger, at 12 af olierne er af så dårlig kvalitet, at de ikke må sælges til forbrugere.

- De er ikke decideret farlige, bare af så ringe kvalitet, at de ikke egner sig som menneskeføde.

[Herefter er en grå informationsboks indsat i artiklen, hvoraf følgende fremgår:]

Hvad er forskellen på ekstra jomfru olivenolie og jomfru olivenolie?

Ekstra jomfru olivenolie er bedste kategori af olivenolier - olien har ingen fejl eller afvigelser.

Jomfru olivenolie, derimod, har en fejlmargen på op til 20 procent. Fejl kan være frost eller skyldes oliven, der har ligget på jorden. Det gør eksempelvis smagen eller duften ringere end den helt rene vare.

'Olivenolie' har en endnu højere fejlmargen på op til 25 procent. Olie, der har en højere fejlmargen, diskvalificeres.

[boksen slutter.]

Derfor forestår nu en af de største tilbagetræknings-sager i Danmark længe. Tonsvis af flasker elendig fup-olie skal fjernes fra hylderne.

Danmarks førende olivenolieekspert Catherine Fogel siger:

- Der kan sagtens være tale om fup, men mange af butikkerne udstiller flaskerne under spots og ved for høje temperaturer, som nedbryder ekstra jomfru olivenoliens struktur og gør dem til dårligere olier, som så ikke længere må klassificeres ekstra jomfru olivenolie, forklarer hun og kritiserer detailhandlen for at presse priserne så hårdt, så de får leveret skrøbelige og ringe olivenolier.

[Herefter er indsat en video, hvor Cathrine Fogel (CF) tester olivenolier. Følgende fremgår af videoen:]

Vært: Betaler du ligesom hundredetusindvis af danskere lidt ekstra for at få en ekstra jomfru olivenolie? Ja, så bliver du snydt. Ekstra Bladet kan i dag afsløre, at Fødevarestyrelsen under en razzia i hele den danske detailhandel har afsløret, at stort set alt af det ekstra jomfru olivenolie, vi køber, er fup. Vi har inviteret Catherine Fogel ind i studiet. Cathrine du er olivenolieekspert.

[Der vises fire flasker olier. Ingen af dem er af mærket Il Casolare.]

CF: Ja.

Vært: Hvad handler det her om? Er det bevidst forfalskning af olie, er det fup og svindel, hvad går det ud på?

CF: Det er absolut ikke 100 % forfalskning af olivenolie. Det, der sker, det er, at – selvfølgelig kan jeg ikke udelukke, at der er nogle af dem, der har købt en olie, hvor man har blandet olivenolie i stedet for ekstra jomfru olivenolie – men det, der også er meget vigtigt at vide, det er, at olivenolie har det værst, når den bliver udsat for varme, og når den bliver udsat for lys. Og det står der også på flaskerne. Skal holdes væk fra varmekilder og store lyskilder. Og specielt hvis man er i sådan en gennemsigtig flaske [CF tager en af de fire olier op i hånden]. Det er derfor de fleste, som har det godt som olivenolie, har det bedst, hvis man er i en mørk flaske, fordi den trækker ikke lyset, tiltrækker ikke lyset på samme måde.

Vært: Jeg skal lige sige 12 af de her prøver, man har taget. Det er vurderet som værende uspiselige. Altså, uegnet som menneskeføde. Man har vurderet, at 12 af de her 35 prøver er uegnet som menneskeføde. Er det farligt at spise det?

CF: Nej.

Vært: Nej.

CF: Jeg skal lige understrege, det er ikke farligt på noget tidspunkt at fortære olivenolie. Men når man kalder det uegnet som menneskeføde, det er fordi, det er en klassificering, der findes inden for olivenolie. Man starter med en ekstra jomfru olivenolie, som er 100 % fejlfri. Så går man til en jomfru olivenolie, hvor man kan have op til 20 % fejlmargin. Altså, nogle oliven, der har ligget på jorden, eller er blevet presset lidt for sent eller sådan nogle ting, de afgiver en smag, som ikke skal være der, så bliver det 20 %, og så hedder det jomfru olivenolie. Så er der olivenolie, hvor der må være 30 %. Derudover, over 30 %, så bliver den kaldt uegnet for menneskeføde. Det vil så sige, man må ikke sælge den videre i.

Vært: Og den smager ikke godt, går jeg ud fra. Det er et dårligt produkt, eller hvordan skal man opfatte det?

CF: Altså, der er jo nogle ting, når man siger, at den er fejlfri. Så siger man, så er den ekstra jomfru olivenolie. Derfra så skal man have tre egenskaber, som er utrolig vigtige. Ét – den skal dufte. Den skal dufte behageligt, noget du forbinder enten med nyslået græs eller med tomatblade eller med artiskokker eller med nogle andre ting. To – du skal have en bitterhed i selve olivenolien, som du tydeligt mærker, hvis du drikker den – hvad man normalvis ikke gør – på siden af tungen eller bagsiden af tungen. Ellers så skal det have noget peber, og det mærker du i halsen.

Vært: Okay.

CF: Så de tre positive egenskaber skal de alle sammen have, og det har den som bliver kaldt for uegnet som menneskeføde ingen af overhovedet.

Vært: Okay, så det er et skodprodukt.

CF: Ja.

Vært: Vi har lige været i supermarkedet og købe fire tilfældige typer ekstra jomfru olivenolie. I hvert fald noget som kalder sig det. De har ikke været åbnet endnu. Vil du prøve at åbne for en flaske for at vurdere, om det er ekstra jomfru olivenolie. [Cathrine Fogel åbner og dufter til en olivenolie.]

CF: Det her er ikke.

Vært: Det er det ikke?

CF: Nej.

Vært: På trods af, at det står på flasken?

CF: Ja, men som jeg startede med at sige til dig, det er en gennemsigtig flaske, hvad der ikke er specielt godt. Hvis den har stået under nogle spots, lige som den gør her, så skal der ikke ret meget til, ret lang tid fra det øjeblik man har stillet den på den måde eller udsat den for varme, før den begynder at blive rigtig dårlig.

Vært: Kan de fire minutter den har stået her på bordet.

CF: Nej.

Vært: Ødelægge den?

CF: Nej. [CF dufter til flaske nr. 2] Denne her har det helt fint.

Vært: Den har det helt fint. Så prøver vi at åbne denne. Jeg tror også, at det er den dyreste nede i vores lokale discountbutik.

CF: Det ved jeg jo ikke, for jeg har ikke været med til at købe de her olier. Jeg er bare blevet konfronteret med dem lige her og nu.

Vært: Ja. [CF dufter til og smager på flaske nr. 3]

CF: Den har det også fint.

Vært: Den har det også fint. Hvad så med det fjerde produkt her? [CF dufter til flaske nr. 4]

CF: Den har det ikke fint.

Vært: Den har det ikke fint. Så to af de her produkter som hævder at være ekstra jomfru olivenolie.

CF: Ja.

Vært: Er det ikke. Det kan du sige med 100 % sikkerhed?

CF: 100 %.

Vært: Godt. Hvad foregår der? Altså, hvordan kan detailhandlen slippe af sted med så at sælge det som det her? Altså, det kan være deres egen skyld, siger du, fordi de opbevarer dem forkert. Men udnytter de, at danskerne – altså, nu siger man, at danskerne er sådan lidt smagsblinde og spiser skodmad generelt – udnytter man, at danskerne ikke ved, hvordan sådan noget her skal smage?

CF: Jeg tror, der er to ting, vi skal tage med i det her, i betragtning. Ét – det er, at vores danske indkøbere – generelt siger man – er ikke villige til at smage ret meget af maden. De taler kun pris. Og i og med du kun fokuserer på prisen og presser på prisen, så vil du aldrig opnå at få en god kvalitet på hylderne.

Vært: Så indkøberne i den danske detailhandel er så fokuserede på at presse prisen ned, at.

CF: Ja.

Vært: Det er resultatet.

CF: Og meget mindre på at forstå og kunne købe de forskellige produkter. Det er jeg 100 %.

Vært: Det under mig lidt, fordi de fleste af de store supermarkedskæder. de hævder jo at være eksperter i god kvalitet og friske fødevarer og så videre, men det er de altså ikke. Når det kommer til olivenolie, forstår jeg?

CF: Nej.

Vært: Godt.

CF: Men det er som sagt. En del kan være et opkøb, hvor man har blandet en olivenolie sammen med en ekstra jomfru olivenolie og fået den til at lyde som kun ekstra jomfru olivenolie.

Vært: Og det er fup, er vi enige om det?

CF: Og det er 100 % fup. Og der vil det afspejles efter meget kort tid, fordi de fejl, som findes i den der, er olivenolie kontra den ekstra jomfru olivenolie, de vil gå ind og dominere over den ekstra jomfru olivenolies gode egenskaber. For en ekstra jomfru olivenolie kan ikke lide at få noget, som ikke er godt

ned i sig. Den vil automatisk reagere for at forsvare sig, og så samtidig så vil den ligesom tabe sin egen styrke.

Vært: Har du et godt råd til en forudsætningsløs dansk gennemsnitsforbruger, som står ude i handlen og gerne vil have en god ekstra jomfru olivenolie? Hvad gør man?

CF: Absolut. Dét, jeg ville råde til, det er, at man kigger på den, der er stoltest og fortæller, hvad det er der er i flasken. Den der både fortæller, hvad for en olivensort, hvor de kommer fra, hvilken region og så videre. Jo mere information, der står omkring det, jo bedre olivenolie er. Så vil jeg lige sige: Det er ikke automatisk sådan, så blandingsolier er ringere end en enkeltsortsolivenolie eller to-tre sorter, som giver sig selv til kende. Men når det er en blandingsolie, og man heller ikke identificerer sig selv, så vil der i de største tilfælde være dér, man går ind og fupper, når man gerne vil fuppe.

[Videoen slutter. Artiklen fortsætter:]

- Vi har ingen grund til at tro, at danske virksomheder snyder bevidst i denne sag. De har været i god tro. De har købt det som ekstra jomfru olivenolie, så derfor får de ingen sanktion, hvis de stopper med at sælge det som ekstra olivenolie, siger Rosenmark.

Fødevareekspert Orla Zinck er rystet over, at især de store supermarkedskæder slipper for at få klækkelige bøder og sure smileys.

- For reglerne er klare: De må ikke snyde forbrugerne. Og de er afsløret i plat, svindel og humbug – derfor skal det koste. Gør det ikke det, vil de fortsætte med at veje økonomiske hensyn højere end forbruger-tilliden: De vil fortsætte med at være 'godtroende' og blot skyde skylden på underleverandører og distributører, siger han.

[Herefter er en grå informationsboks indsat i artiklen, hvoraf følgende fremgår:]

Her er olien ægte – her er den tvivlsom

Det var i aftes umuligt at få opklaret, hvor olierne, som er uegnet som menneskeføde, er solgt. Men Ekstra Bladet traf repræsentanter for Coop, Dansk Supermarked og Dagrofa, som tilsammen repræsenterer broderparten af dansk detailhandel. Her er resultatet:

Dansk Supermarked er tvivlsom

Hos Dansk Supermarked, som står bag Netto, Føtex og Bilka, indrømmer pressechef Mads Hvitved Grand, at Fødevarestyrelsen har fundet flere typer såkaldt 'ekstra jomfru olivenolier', som Fødevarestyrelsen vurderer blot er almindelig jomfru olivenolie.

Men Dansk Supermarked vil ikke fjerne dem fra handlen.

– For Fødevarestyrelsens test-resultater harmonerer ikke med vore egne analyser fra EU-akkrediterede laboratorier, som viser, at der intet er galt, siger Hvitved Grand.

Han fortæller, at der nu skal laves flere analyser.

– Indtil de er klar, sætter vi skilte i butikkerne, hvor vi informerer om, at det, der anprises som ekstra jomfru olivenolie, kan risikere at være almindelig olivenolie, siger han.

– Så du kan ikke udelukke, at I har snydt folk?

– Hvis Fødevarestyrelsens test-resultater er sande, er forbrugerne, vi og resten af branchen blevet snydt. Så har både vi og kunderne købt noget til en ringere kvalitet, end der er betalt for, hvilket i så fald er dybt beklageligt og helt uacceptabelt.

Olie 'uegnet som menneskeføde' er ifølge Hvitved Grand ikke solgt i Dansk Supermarkeds butikker.

Dagrofa rydder op

Hos Dagrofa, som står bag Meny, Kiwi, Spar, Min Købmand og Letkøb, oplyser kvalitetschef Karin Frøidt, at man prompte har fjernet to slags såkaldt 'ekstra jomfru olivenolie' fra hylderne, da der ifølge myndighedernes analyser kun er tale jomfru olivenolie.

- Dagrofa har valgt at fjerne al Gestus ekstra jomfru olivenolie og al Grøn Balance ekstra jomfru olivenolie fra den italienske leverandør fra vores hylder, og altså ikke kun olier fra det parti, som Fødevarestyrelsen har undersøgt. Vi vil nu undersøge alle de fjernede partier, og de vil kun komme tilbage på hylderne, hvis alle analyser dokumenterer at det er ekstra jomfru. Vi stiller strenge krav til vores leverandører af varer i Gestus og Grøn Balance: I dette tilfælde har vi kontrakt på ekstra jomfru olivenolie, vi har gennemført audit hos leverandøren, og vi har modtaget resultater fra deres egenkontrol, så derfor er vi rigtig ærgerlige over, at både vi og vores kunder alligevel har fået en olivenolie, som ikke fuldt ud lever op til det, vi betaler for, siger Karin Frøidt.

Hun understreger, at olierne er rene og helt ufarlige – og at der heller ikke er tale om nogle af de olier, som er betegnet 'uegnet som menneskeføde'.

– Vi er blevet snydt, og vi er uforvarende kommet til at snyde vores kunder, og det må vi beklage, siger hun og tilbyder folk at returnere de to produkter, som er af mærket 'Grøn Balance' og 'Gestus'.

Coop er ren

Hos Coop, der står bag Fakta, Irma, Kvickly og Brugsen-kæderne, forsikrer informationsdirektør Jens Juul Nielsen om, at Fødevarestyrelsen ikke har fundet fup-olier, herunder ikke olier, der er 'uegnet som menneskeføde'.

[Boksen slutter, hvorefter en ny grå boks med følgende tekst starter:]

- Der er udtaget 35 typer ekstra jomfruolivenolie til laboratorie-analyse og smagsanalyse i Spanien.
- Kun de seks var faktisk ekstra jomfruolivenolie. Af disse seks var fem mærket i strid med reglerne.
- De 15 var almindelig jomfruolivenolie.
- De resterende 12 er af så dårlig kvalitet, at de ikke må sælges til forbrugere.
- De to resterende er også af ringe kvalitet, men myndighederne er ved at analysere dem for at kunne klassificere dem.

[Boksen slutter.]

Af artiklen "*Skandalen breder sig: Mad 'uegnet som menneskeføde' solgt over alt*" fremgår følgende:

"Stort set hele den danske detailhandel har solgt madolie, der er uegnet som menneskeføde

[Her er der i artiklen indsat ovennævnte video, hvori Cathrine Fogel fortæller generelt om olivenolie og tester fire olivenolier. Herefter fortsætter artiklen:]

Ekstra Bladet kunne tidligere i eftermiddag afsløre, at det var lodret forkert, da Dansk Supermarked onsdag aften påstod, at det ikke var solgt madolie, der uegnet til menneskeføde i Netto, Bilka og Føtex.

Også Dagrofa, som står bag Meny, Kiwi, Spar, Min Købmand og Letkøb, har forsikret om, at de ikke har solgt olivenolier, der er så ringe, at de af myndighederne er blevet stemplet 'uegnet som menneskeføde.'

Det samme har Coop, der står bag Fakta, Irma, Kvickly og Brugsen-kæderne, lovet.

Usandheder

Men Ekstra Bladet kan nu afsløre, at disse to kæder også talte usandt.

De har solgt dyre, men uspiselige Urtekram-olier i en række af butikskæderne. De er lige nu ved at blive fjernet, lover de.

De har også har solgt produktet Zelected Foods Ekstra Jomfru Olivenolie, som er uegnet som menneskeføde.

Men det viser sig, at Coop og Dagrofa faktisk har været uvidende om, at olierne var uspiselige.

[Herefter er der i artiklen indsat et billede af tre olier. Olien af mærket Il Casolare er placeret i midten. Under billedet fremgår følgende tekst:]

Flasken til højre er solgt i både Coops og Dagrofas butikker. Alle tre olier er så ringe, at de er klassificeret uegnet som menneskeføde. Foto: Fødevarestyrelsen.

[Herefter fortsætter artiklen:]

Urtekrams kvalitetschef Lene Iversen erkender over for Ekstra Bladet, at hun har undladt at trække dem tilbage fra markedet selv om Urtekram for flere dage siden fik at vide af Fødevarestyrelsen, af de lugtede og smagte grimt.

Det er både Coop og Dagrofa utilfredse med.

- Vi er ikke blevet informeret om, at de uegnede som menneskeføde, så vi kunne ikke have håndteret det anerkendelses, siger Coops kommunikationsdirektør Jens Juul Nielsen.

Dagrofas kvalitetschef Karin Frøidt siger:

- Selvfølgelig skulle Urtekram omgående i går have trukket produktet tilbage. Alt andet er uacceptabelt. Det er selvfølgelig mærkevare-leverandørens ansvar at trække varer tilbage fra markedet, såfremt de ikke lever op til kvalitetskravene, siger hun.

- De har ikke gjort det, de skulle. Urtekram sendte os et meget irrelevant brev, hvor de blot skrev, at produkterne blev anprist forkert og at de var taget til Italien for at undersøge sagen - og at de ville vende tilbage. Det er slet ikke tilstrækkeligt. De produkter burde de have kaldt tilbage og udsendt en pressemeddelelse. Nu har vi egenhændigt fjernet dem - eller det er vi i gang med lige nu, lover Frøidt.

Efterforskning

Lene Iversen fra Urtekram forsvare sig med, at hun først selv ville efterforske sagen.

- Først vil jeg sige: Vi har ikke udsat nogen for en sundhedsmæssig fare. Ingen kan blive syge. Sagen er, at vi ikke fik noget påbud om at trække dem tilbage. Jeg ville først undersøge sagen er nærmere ved at rejse til Italien til vores leverandør for at sikre os, at vores dokumentation var i orden. Vi valgte at rejse derned omgående, da vi blev gjort opmærksomme på, at der kunne være et problem. Vi ønskede at undersøge grundigt, at vi har fået det, vi har betalt for. De analyser, der er af vores produkter, viser at klassifikationen er korrekt; at det er en ekstra jomfru olivenolie.

Lene Iversen vil fortsat ikke udsende en pressemeddelelse, siger hun.

Herunder er listen over de uspiselige olier

Disse 'ekstra jomfru olivenolier' er solgt i danske butikker som 'ekstra jomfru olivenolier'. Men det er fup. Faktisk er produkterne jammerlige, at de af de europæiske fødevaremyndigheder har fået stemplet: 'uegnede som menneskeføde'.

[Herefter er der i artiklen indsat en grå boks, hvorefter følgende fremgår:]

Virksomhed Produkt

Al Hamry Frugt og grønt AL-RABIH Extra Virgin Olive Oil

Dansk Supermarked Food Indkøb A/S Borges Original Ekstra jomfru olivenolie

Dansk Supermarked Food Indkøb A/S Boromeo ekstra jomfru olienolie, økologisk

Del Mastro ApS Frantoio Di Sant'Agata D'Oneglia Olio Extra Vergine Di Oliva

Geia Food A/S Il Casolara Ekstra jomfru olivenolie

Hørkram Foodservice A/S Antica Tradizione Olio Extra Vergine Di Oliva

Istanbul Bazar ELLINS, extra vergin Olive oil Premium quality frist cold pressed

Istanbul Bazar DAVID Olio Extra vergine Di Oliva

Midsona Danmark A/S Urtekram ekstra jomfru olivenolie

Orient ALAHLAM ekstra jomfru olivenolie

Zelected Foods ApS Zelected Foods Ekstra Jomfru

Zinon Greek Zinon Greek Græsk original ekstra jomfru olivenolie

[Boks slutter, hvorefter artiklen fortsætter:]

Kilde: Fødevarestyrelsen—Vigtigt: Det er udelukkende produkterne ovenfor fra et særligt batch, som er 'uegnede som menneskeføde'. Dermed kan der sagtens være produkter hjemme hos forbrugere eller i handlen, som er i samme emballage, men som intet fejler. Fødevarestyrelsen har altså testet et bestemt batch og fundet fejl. Et batch er et parti produkter produceret på et bestemt tidspunkt. Ethvert batch har et 'batchnummer', som bruges til at adskille varer, der er produceret eller leveret på forskellige tidspunkter. Det kan hjælpe med at indkredse produkter med fejl, hvis myndigheder, producenten eller importøren finder en fejl i en produktkontrol.

Artiklen fortsætter under billederne:

[Herefter er der i artiklen indsat tre billeder med hver tre forskellige olivenolier, ingen af dem er Il Casolare. Efter billederne er indsat en grå informationsboks, hvoraf følgende fremgår:]

Hvad er forskellen på ekstra jomfru olivenolie og jomfru olivenolie?

Ekstra jomfru olivenolie er bedste kategori af olivenolier - olien har ingen fejl eller afvigelser.

Jomfru olivenolie, der i mod, har en fejlmargen på op til 20 procent. Fejl kan være frost eller skyldes oliven, der har ligget på jorden. Det gør eksempelvis smagen eller duften ringere end den helt rene vare.

'Olivenolie' har en endnu højere fejlmargen på op til 25 procent. Olie, der har en højere fejlmargen, diskvalificeres. [”i”-boks slut. Herefter er der indsat en grå ”i”-boks, hvoraf følgende fremgår:]

- Der er udtaget 35 typer ekstra jomfruolivenolie til laboratorie-analyse og smagsanalyse i Spanien.
- Kun de seks var faktisk ekstra jomfruolivenolie. Af disse seks var fem mærket i strid med reglerne.
- De 15 var almindelig jomfruolivenolie.
- De resterende 12 er af så dårlig kvalitet, at de ikke må sælges til forbrugere.
- De to resterende er også af ringe kvalitet, men myndighederne er ved at analysere dem for at kunne klassificere dem.

[Boksen slutter.]”

Af artiklen *”Netto og Føtex i ulækker løgn: Disse olier er uegnet som menneskeføde”* fremgår følgende:

”Bilka, Netto og Føtex har solgt madolie, som i virkeligheden er uegnet som menneskeføde

[Herefter er der i artiklen indsat videoen med Cathrine Fogel, der fortæller generelt om olivenolie og tester fire olivenolier. Herefter fortsætter artiklen:]

Ekstra Bladet kunne i går fortælle, at myndighederne under en razzia har afsløret, at kun 6 ud af 35 typer såkaldt 'ekstra jomfru olivenolie' solgt til danskerne faktisk er ekstra jomfru olivenolie.

Resten er ringere fup-olier - og 12 af flaskerne indeholder så ulækre olier, at de officielt har fået stemplet 'uegnet som menneskeføde'.

Ekstra Bladet har siden onsdag aften ihærdigt forsøgt at få myndigheder og detailhandlen til offentliggøre navnene på især de 12 flasker, som er kategoriseret 'uegnet som menneskeføde'.

Hidtil uden held.

De tre altdominerende supermarkeds-giganter Dagrofa, Coop og Dansk Supermarked har dog forsikret om, at de 12 uspiselige fup-olier søreme ikke fandtes på deres hylder.

Nu viser det sig, at Dansk Supermarked (Netto, Føtex og Bilka) løj.

Ekstra Bladet kan nemlig som første medie offentliggøre listen over de uspiselige olier, som vi fredag kl. 13 har fået aktindsigt i.

Listen afslører, at Netto, Føtex og Bilka faktisk har solgt olie, som er decideret uegnet til mennesker.

Det er olier som Dansk Supermarked har påstået er det ædle sunde ekstra jomfru olivenolie.

Netto har solgt den økologiske Boromeo Ekstra Jomfru Olivenolie, 500 ml. som i virkeligheden er uspiselig.

Den anpriser ellers på emballagen som en 'Olivenolie af bedste kvalitet, der er udvundet direkte fra oliven og udelukkende ved mekaniske processer. '

Bilka og Føtex har solgt Borges Ekstra Jomfru Olivenolie 750 ml., som også er ulovlig fordi den er så jammerlig, at den ikke egner sig til mennesker.

Ekstra Bladet spurgte ellers onsdag aften pressechef i Dansk Supermarked, Mads Hvitved Grand:

- Jeg ved at 12 af de 35 produkter, som Fødevarestyrelsen har testet, er af så dårlig kvalitet, at de ikke må sælges til forbrugerne. Har I nogle af de 12 produkter på hylderne?

- Nej. Det er ikke nogle af dem, vi har fået påbud om at fjerne, svarede han.

Herunder er listen over de uspiselige olier.

Disse 'ekstra jomfru olivenolier' er solgt i danske butikker som 'ekstra jomfru olivenolier'. Men det er fup. Faktisk er produkterne jammerlige, at de af de europæiske fødevaremyndigheder har fået stemplet: 'uegnede som menneskeføde'.

[Herefter er der i artiklen indsat en grå boks, hvoraf følgende fremgår:]

Virksomhed Produkt

Al Hamry Frugt og grønt AL-RABIH Extra Virgin Olive Oil

Dansk Supermarked Food Indkøb A/S Borges Original Ekstra jomfru olivenolie

Dansk Supermarked Food Indkøb A/S Boromeo ekstra jomfru olienolie, økologisk

Del Mastro ApS Frantoio Di Sant'Agata D'Oneglia Olio Extra Vergine Di Oliva

Geia Food A/S Il Casolara Ekstra jomfru olivenolie

Hørkram Foodservice A/S Antica Tradizione Olio Extra Vergine Di Oliva

Istanbul Bazar ELLINS, extra vergin Olive oil Premium quality frist cold pressed

Istanbul Bazar DAVID Olio Extra vergine Di Oliva

Midsona Danmark A/S Urtekram ekstra jomfru olivenolie

Orient ALAHLAM ekstra jomfru olivenolie

Zelected Foods ApS Zelected Foods Ekstra Jomfru

Zinon Greek Zinon Greek Græsk original ekstra jomfru olivenolie

[Boksen slutter, hvorefter artiklen fortsætter:]

Kilde: Fødevarestyrelsen - Vigtigt: Det er udelukkende produkterne ovenfor fra et særligt batch, som er 'uegnede som menneskeføde'. Dermed kan der sagtens være produkter hjemme hos forbrugere eller i handlen, som er i samme emballage, men som intet fejler. Fødevarestyrelsen har altså testet et bestemt batch og fundet fejl. Et batch er et parti produkter produceret på et bestemt tidspunkt. Ethvert batch har et 'batchnummer', som bruges til at adskille varer, der er produceret eller leveret på forskellige tidspunkter. Det kan hjælpe med at indkredse produkter med fejl, hvis myndigheder, producenten eller importøren finder en fejl i en produktkontrol.

[Herefter er der i artiklen indsat fire billeder med tre olier på hvert billede. På et af billederne er Il Casolare placeret i midten, og billedet er ledsaget af følgende billedtekst:]

Netto har solgt den økologiske Boromeo Ekstra Jomfru Olivenolie, 500 ml. (Til venstre) som i virkeligheden er uspiselig. Den anpriser ellers på emballagen som en 'Olivenolie af bedste kvalitet, der er udvundet direkte fra oliven og udelukkende ved mekaniske processer.

[Billedteksten slutter. Artiklen fortsætter:]

Dansk Supermarked, som gerne stiller spørgsmål ved fødevaremyndighedernes dømmekraft, nægtede i øvrigt onsdag til langt op af torsdagen at fjerne sine tvivlsomme olier fra Netto, Føtex og Bilka.

Det skete med den begrundelse, at man først selv vil analysere de omdiskuterede olier. Men som presset voksede i går, ombestemte supermarkedsgiganten sig - og fjernede seks olier fra butikkerne.

Pludselig skulle 'tvivlen naturligvis komme vores kunder til gode,' hed det i en pressemeddelelse.

Ekstra Bladet har spugt Dansk Supermarked: Fastholder Dansk Supermarked, at der ikke er solgt olier kategoriseret uegnet som menneskeføde? I modsat fald; hvorfor svarede Mads (Pressechefen, red.) så nej på spørgsmålet?

Mads Hvitved Grand skriver, at dialogen mellem Fødevarestyrelsen og Dansk Supermarked først var afsluttet ganske kort forinden, han gav et interview til Ekstra Bladet onsdag aften.

Han skriver:

'Som altid i den slags situationer, er der en risiko for, at jeg ikke ligger inde med alle oplysninger, idet jeg ikke selv deltager i disse møder. Det er således fortsat gældende, at der ikke var tale om et påbud om at tilbagekalde fødevarer fra markedet. Det, jeg ikke var klar over på daværende tidspunkt, var, at vi allerede havde meddelt Fødevarestyrelsen, at vi frivilligt ville fjerne produkterne, mens de nærmere undersøgelser pågår. Det blev nemlig onsdag aftalt mellem Fødevarestyrelsen og Dansk Supermarked, at alle de testede produkter igen skal analyseres – grundigt og på akkrediterede laboratorier. Dette med henblik på at fastslå, om klassificeringerne er korrekte, samt om to af olierne kan betragtes som værende uegnet som føde, således som Fødevarestyrelsens observationer rejser tvivl om. Det drejer sig specifikt om de to olier af hhv. mærket Boromeo og Borges, som begge var blandt de olier, der blev taget af hylderne i går. '

Han fortsætter:

'Vi har undervejs i forløbet haft en rigtig god dialog med fødevaremyndighederne, og det er både i Fødevarestyrelsens, vores egen og ikke mindst vores kunders interesse, at vi kommer til helt til bunds i denne sag. '

[Herefter er indsat grå informationsboks, hvorefter følgende fremgår:]

Hvad er forskellen på ekstra jomfru olivenolie og jomfru olivenolie?

Ekstra jomfru olivenolie er bedste kategori af olivenolier - olien har ingen fejl eller afvigelser.

Jomfru olivenolie, der i mod, har en fejlmargen på op til 20 procent. Fejl kan være frost eller skyldes oliven, der har ligget på jorden. Det gør eksempelvis smagen eller duften ringere end den helt rene vare.

'Olivenolie' har en endnu højere fejlmargen på op til 25 procent. Olie, der har en højere fejlmargen, diskvalificeres.

[Boksen slutter. Herefter er der indsat en video, hvor Cathrine Fogel fortæller generelt om omstændighederne omkring bedømmelse af olivenolie. Af videoen fremgår følgende:]

Vært: Cathrine, kan du kort forklare om din baggrund som olivenolieekspert og smagsdommer i sådan nogle paneler her. Hvad er det det går ud på?

CF: Altså, jeg har taget en uddannelse i noget, der hedder ONAIO [Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva], som er den nationale organisation for olivenoliesmagere i Italien, og der går det så ud på, at man skal kunne være med til at klassificere olivenolie og også, når der bliver høstet. Og på det tidspunkt, hvor man bliver konfronteret med sådan nogle olier, så må man for eksempel ikke spise krydret mad eller drikke kaffe 48 timer, før man skal ind og bedømme. Man må ikke tage bad med shampoo og en eller anden form for sæbe, kun vand. Man må ikke bruge deodorant, man må ikke bruge tandpasta, der må ikke være nogen forstyrrende elementer. Og så hvis vi to. *Vært:* Men, ja.

CF: Har været oppe og diskutere over et eller andet og skændes, og jeg er i ubalance rent psykisk, skal jeg gøre min panelleder opmærksom på, at jeg har det ikke så godt rent mentalt i dag, så det kan godt være, at jeg bliver påvirket af min ustabilitet, når jeg skal bedømme.

Vært: Så hvis dine børn har været umulige og hylet dig ud af den hele morgnen, så skal du oplyse din panelleder om det?

CF: Absolut!

Vært: Har du selv været i sådan en situation, hvor du måtte sige at du ikke følte dig helt i balance og i stand til at smage?

CF: Ikke i den rent psykiske. Jeg har været i sådan helbredsmæssig, hvor jeg havde fået en meget stærk forkølelse, som var på retur, men alligevel stadigvæk påvirkede min smags og duftesans, så derfor gjorde jeg opmærksom på, at min bedømmelse kan ikke tages med som en 100 % bedømmelse.

Vært: Deltager du stadigvæk i sådan nogle paneler?

CF: Absolut, jeg kommer derfra, jeg har været der kun for 14 dage siden.

Vært: Okay.

[Video slut. Efter videoen er der i artiklen indsat en grå boks, hvoraf følgende fremgår:]

- Der er udtaget 35 typer ekstra jomfruolivenolie til laboratorie-analyse og smagsanalyse i Spanien.
- Kun de seks var faktisk ekstra jomfruolivenolie. Af disse seks var fem mærket i strid med reglerne.
- De 15 var almindelig jomfruolivenolie.
- De resterende 12 er af så dårlig kvalitet, at de ikke må sælges til forbrugere.
- De to resterende er også af ringe kvalitet, men myndighederne er ved at analysere dem for at kunne klassificere dem.

[Boksen slutter.]

Af artiklen *"Her er listen: Disse oliven-olier er fup"* fremgår følgende:

”Der er nu offentliggjort navne på otte olivenolier som ifølge Fødevarestyrelsen ikke er, hvad de giver sig ud for

[Herefter er der i artiklen indsat den ovenfor refererede video med tilhørende billedtekst, hvori Cathrine Fogel fortæller generelt om olivenolie og tester fire olivenolier. Herefter fortsætter artiklen:]

Ekstra Bladet kunne torsdag morgen fortælle, hvordan myndighederne under en razzia har afsløret, at sølle 6 ud af 35 typer 'ekstra jomfru olivenolie' solgt til danskerne faktisk er ekstra jomfru olivenolie.

Resten er ringere olier - i 12 tilfælde uspiseligt ringe.

Først i morgen fredag offentliggør fødevaremyndighederne navnene på alle de 29 olier, som der er noget galt med.

Hidtil er det kun Dagrofa, som står bag bl.a. Meny og Kiwi, som har indrømmet at have solgt to typer tvivlsomt 'ekstra jomfru olivenolie', som med det samme er blevet fjernet fra butikkerne.

Der er tale om:

- Grøn Balance ekstra jomfru olivenolie (Meny, Kiwi, Spar, Min Købmand og Letkøb)
- Gestus ekstra jomfru olivenolie (Meny, Kiwi, Spar, Min Købmand og Letkøb)

Men torsdag kl. 17.30 har Dansk Supermarked, der står bag Netto, Føtex og Bilka, udsendt en pressemeddelelse med navne på seks tvivlsomme produkter, de har solgt, og som nu er blevet fjernet fra butikkerne.

Det drejer sig om følgende produkter:

- San Leandro Olie Boromeo Øko, 500 ml (solgt i Netto, føtex & Bilka)
- La Campagna Ekstra Jomfru Olivenolie, 500 ml (solgt i Netto)
- Borges Ekstra Jomfru Olivenolie 750ml (solgt i føtex & Bilka)
- Budget, Ekstra Jomfru Olivenolie, 500 ml (solgt i føtex & Bilka)
- Levevis Ekstra Jomfru Olivenolie, 500 ml (solgt i føtex & Bilka)
- Vores Ekstra Jomfru Olivenolie, 500 ml (solgt i føtex & Bilka)

Dansk Supermarked skriver i en pressemeddelelse:

'Fødevarestyrelsen og Dansk Supermarked Group har onsdag været i dialog om en række olivenolier, som styrelsen har testet. Testresultaterne har givet Fødevarestyrelsen anledning til at anfægte klassificeringen af 'ekstra' i seks forskellige ekstra jomfruolivenolier. Dansk Supermarked Group har omvendt kunnet påvise korrekt klassificering ifølge akkrediterede analyseresultater fra samme batch, som Fødevarestyrelsen har undersøgt. Det undrer både Fødevarestyrelsen og Dansk Supermarked Group, at testresultaterne kan falde så forskelligt ud, og alle olier undersøges derfor en ekstra gang. '

'Dansk Supermarked Group har torsdag iværksat, at salget af alle seks produkter indstilles, indtil yderligere undersøgelsesresultater foreligger. '

'De gennemførte tests baserer sig både på kemiske og sensoriske tests. Ingen af de kemiske analyser viser tegn på uregelmæssigheder, så der er alene rejst tvivl om produkterne på baggrund af sensoriske parametre dvs. smag/duft. '

'Leverandører til Dansk Supermarked Group testes og auditeres løbende, ligesom der foregår en tæt dialog omkring kvalitets- og lovkrav. '

'Kundernes tillid til os og de produkter, vi sælger, er helt essentiel. Derfor ser vi med stor alvor på den tvivl, der er opstået omkring produkterne. Selv om akkrediterede tests viser, at produkterne er korrekt

klassificeret, skal tvivlen naturligvis komme vores kunder til gode. Ligesom vi i god tro har købt produkterne hos vores leverandører og betalt for premium kvalitet, har vores kunder købt produkterne med tillid til os, siger Mads Rye, Purchasing Manager i Dansk Supermarked Group, i pressemeddelelsen.

Dermed har Dansk Supermarked ombestemt sig. Som du kan læse i [denne artikel](#) [link til artiklen "Kæmpe olivenolie-skandale i Danmark: Det er uegnet som menneskeføde" indsat] planlagde Dansk Supermarked at beholde olierne i handlen selv om myndighederne havde rejst tvivl om produkternes ægthed.

[Herefter er indsat en grå informationsboks, hvoraf følgende fremgår:]

Hvad er forskellen på ekstra jomfru olivenolie og jomfru olivenolie?

Ekstra jomfru olivenolie er bedste kategori af olivenolier - olien har ingen fejl eller afvigelser.

Jomfru olivenolie, der i mod, har en fejlmargen på op til 20 procent. Fejl kan være frost eller skyldes oliven, der har ligget på jorden. Det gør eksempelvis smagen eller duften ringere end den helt rene vare.

'Olivenolie' har en endnu højere fejlmargen på op til 25 procent. Olie, der har en højere fejlmargin, diskvalificeres.

[Boksen slutter. Herefter er der indsat et billede af en hylde i et supermarked, hvor enkelte olieflasker står på hylden, og der er tegnet en rød ring rundt om den delvis tomme hylde. Følgende billedtekst fremgår:]

Denne Netto-hylde blev i dag kort før kl. 15 tømt for ekstra jomfruolivenolier.

[Billedtekst slut. Herefter er der i artiklen indsat den ovenfor refererede grå boks om forskellen på ekstra jomfru olivenolie og jomfru olivenolie indsat. Herefter bringes den ovenfor refererede video, hvori Catherine Fogel fortæller generelt om sin rolle som olivenoliesmager. Endelig er den ovenfor refererede grå "i"-boks, hvori det beskrives, at der var udtaget 35 typer ekstra jomfru olivenolie til analyse, med angivelse af hvor mange olier der ikke levede op til betegnelsen. Herefter er der indsat et billede af en olivenolie (ikke Il Casolare), og endnu engang billedet af den næsten tomme hylde i et supermarked.]

Af artiklen "*Disse oliven-olier er ikke fup – men gode*" fremgår følgende:

"29 ud af 35 olivenolier i de danske butikker er fup eller uspiselige, men disse seks er gode

[Herefter er der i artiklen indsat den ovenfor nævnte video med tilhørende billedtekst, hvori Cathrine Vogel fortæller generelt om olivenolie og tester fire olivenolier. Herefter fortsætter artiklen:]

Det er nærmere reglen end undtagelsen, at de såkaldte 'ekstra jomfru olivenolier', som bliver solgt i danske butikker er af en så jammerlig kvalitet, at de ikke må kaldes 'ekstra jomfru olivenolier'.

Faktisk er mange decideret uegnet som menneskeføde.

Kun seks olier er i fødevaremyndighedernes kontrol blevet godkendt og klassificeret til lovligt at kunne anprises 'ekstra jomfru olivenolier'. Ekstra Bladet har fået aktindsigt i hvilke.

Disse ekstra jomfru olivenolier er ægte

[Herefter er indsat en grå boks med angivelse af seks virksomheder og seks olivenolie-produkter, ingen af olierne er Il Casolare.]

[...]

Uspiselige olier

Disse 'ekstra jomfru olivenolier' er solgt i danske butikker som 'ekstra jomfru olivenolier'. Men det er fup. Faktisk er produkterne jammerlige, at de af de europæiske fødevaremyndigheder har fået stemplet: 'uegnede som menneskeføde'.

[Herefter er indsat den samme grå boks som i artiklerne refereret ovenfor; hvori anføres 12 virksomheder og 12 olivenolie-produkter, herunder Geia Food A/S og Il Casolare. I forlængelse af boksen fremgår følgende:]

Kilde: Fødevarestyrelsen—Vigtigt: Det er udelukkende produkterne ovenfor fra et særligt batch, som er 'uegnede som menneskeføde'. Dermed kan der sagtens være produkter hjemme hos forbrugere eller i handlen, som er i samme emballage, men som intet fejler. Fødevarestyrelsen har altså testet et bestemt batch og fundet fejl. Et batch er et parti produkter produceret på et bestemt tidspunkt. Ethvert batch har et 'batchnummer', som bruges til at adskille varer, der er produceret eller leveret på forskellige tidspunkter. Det kan hjælpe med at indkredse produkter med fejl, hvis myndigheder, producenten eller importøren finder en fejl i en produktkontrol.

[Herefter er indsat den samme grå informationsboks som i artiklerne refereret ovenfor; hvori forskellen på ekstra jomfru olivenolie og jomfru olivenolie beskrives. Herudover er videoen, hvori Catherine Fogel fortæller generelt om oliesmagning og den grå boks om udtagning af 35 olivenolier til nærmere analyse, indsat.]

Yderligere oplysninger

Af Fødevarestyrelsens prøveudtagningsrapport af 25. november 2016 fremgår bl.a. følgende:

”Virksomhed: Gaia Food [...]

Udtagningssted: [Reitan Distribution [...]

Produktnavn: Il Casolare Ekstra jomfru olivenolie

[...]

Batch nr./lot nr./eller lignende: L11628151

Mindst holdbar til/sidste anv.dato: 7. dec. 2017

[...]”

Af den spanske testrapport underskrevet 10. marts 2017 fremgår bl.a.:

”Cliente: FODEVARESTYRELSEN

[...]

Referencia: ref 16060706

[...]

VALORACIÓN ORGANOLÉPTICA:

MEDIANA DEL DEFECTO 3,7

CLASIFICACIÓN SENSORIAL OLIVA LAMPENTE

[...]”

Ved mail af 24. marts 2017 oplyste Fødevarestyrelsen bl.a. følgende til Ekstra Bladet:

”Hermed billeder, en oversigt og analyseattester af bomolie, som er uegnet til konsum.

[...]

Vi har som udgangspunkt taget prøverne på lagrene hos importørerne, hvor prøverne typisk er taget fra lukkede papkasser.

[...]

Prøvenr. 16060706

Virksomhed Geia Food A/S

Adresse: [...]

Produkt Il Casolare Ekstra jomfru olivenolie

Overholder kategori Nej, bomolie

Lot nr. L. 11628151 07 DEC 2017

[...]”

Af det italienske laboratoriums testrapport af 28. marts 2017 fremgår følgende (på engelsk):

”[...]

Label: [...] Lotto: 11628151 tmc [*angiveligt ”termine minimo di conservazione”/holdbarhedsdato, Pres-senævnet*] 07/12/2017

Sample collected by: Customer [Farchioni Olii S.p. A.]

[...]

The sample belongs to the category *Result*: extra virgin olive oil

[...]”

Af en mail af 14. juni 2017 fra Fødevarestyrelsen til advokat Cristiano Rossi fremgår følgende:

”Jeg vedhæfter en fil som giver et ”lille” overblik. Der er indløbet foreløbige resultater fra det italienske laboratorium. Da de kun er foreløbige, kan jeg ikke konkludere endeligt, at det er den klassifikation, men

det forventes, at de endelige analyseresultater er i overensstemmelse med de foreløbige. Der mangler analyseresultater fra det tyske laboratorium. Straks disse foreligger – forventeligt inden for en uges tid – vil jeg sende dig en samlet oversigt og det samlede resultat.

Jeg beklager, at jeg ikke kan give bedre oplysninger i skrivende stund. ”

Af vedhæftningen fremgår bl.a. følgende:

”Prøvenr. 16060706

Virksomhed: Geia Food A/S

Produkt: Il Casolare Ekstra jomfru olivenoolie, 500 ml.

Oprindelig analyse: Bomolie

Lot nr.: L. 11628151 07 DEC 2017

Resultat kontra 1 producent: jomfru olivenolie Resultat kontra 1 ekstern: mangler

Konklusion runde 1: mangler

[...]”

På EU kommissionens liste ”List of approved panels article 14 of Commission regulation (ECC) no. 2568/91” af 24. februar 2017 er blandt andre oplistet de anvendte analyseinstitutterne i henholdsvis Spanien, Italien og Tyskland (Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente i Spanien, INNOVHUB i Italien, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit i Tyskland.)

2 Parternes synspunkter

2.1 Farchioni Ollii S.p. A. 's synspunkter

God presseskik - Korrekt information og forelæggelse

Klager har navnlig anført, at Ekstra Bladet i strid med god presseskik i de fem artikler har publiceret faktuel uunderbyggede, udokumenterede og vildledende oplysninger om Il Casolare, hvilket er skadeligt, krænkende og agtforringende. Artiklerne har forvoldt og forvolder fortsat skade, ikke blot i Danmark, men også på klagers markeder i andre europæiske lande.

Angivelserne af, at klagers produkt er uspiseligt, jammerligt og at der er tale om fup, er urigtig og udokumenteret.

Klager har bl.a. henvist til følgende omtaler af Il Casolare i artiklerne:

- I artiklen ”*Skandalen breder sig: Mad 'uegnet som menneskeføde' solgt over alt*” er billedet af de tre olier, herunder Il Casolare, ledsaget af teksten ”Alle tre olier er så ringe, at de er klassificeret som uegnet som menneskeføde.”
- I samme artikel fremgår under overskriften ”Her er listen over de uspiselige olier” følgende: ”Disse ’ekstra jomfru olivenolier’ er solgt i danske butikker som ’ekstra jomfru olivenolier’. Men det er

fup. Faktisk er produkterne så jammerlige, at de af de europæiske fødevaremyndigheder har fået stemplet 'uegnet som menneskeføde'. På listen findes Il Casolare.

- I artiklerne *"Netto og Føtex i ulækker løgn: Disse mad-olier er uegnet som menneskeføde"* og *"Disse seks oliven-olier er ikke fup – men gode"* gentager Ekstra Bladet, at Il Casolare er et uspiseligt og jammerligt fup-produkt mv.

De oplysninger, som Ekstra Bladet modtog fra Fødevarestyrelsen, giver ikke holdepunkter for, at klager sælger fupprodukter. Det er Ekstra Bladet, der har fundet på at skrive dette i avisen.

Ekstra Bladet var bekendt med, at olivenolie ligesom andre landbrugsprodukter nedbrydes og får en dårligere smag ved f.eks. at blive udsat for varme eller lys, hvilket bl.a. fremgår af Cathrine Fogels udtalelser. Alligevel valgte Ekstra Bladet at advare læserne mod det "jammerlige" fupprodukt.

Det er ikke diskulperende, at Ekstra Bladet – efter at have omtalt Il Casolare i stærkt nedsættende vendinger – i nogle af artiklerne har indsat et citat fra Fødevarestyrelsen, der indeholder et generelt forbehold.

I nogle af artiklerne omtales, at Fødevarestyrelsen har testet et bestemt batch. Varer fra samme batch skal imidlertid ikke nødvendigvis vurderes på samme måde. Hvis en del af et batch er skadet af forkert opbevaring, påvirker dette selvsagt ikke den øvrige del af det samme batch.

Efter at have modtaget Fødevarestyrelsens undersøgelse iværksatte klager en ny analyse af olien ved et uafhængigt italiensk institut af det samme batch olivenolie, som Fødevarestyrelsen testede. I denne analyse er olien klassificeret som "Extra Virgin Olive Oil". Prøveresultatet af det samme batch understreger, at forket opbevaring gør olien ringere, og et analyseresultat af få flasker, som kan have været fejlopbbevaret, ikke kan tages til indtægt for konklusioner om hele partiet. Dette ville svare til, at man ud fra et analyseresultat af smør, som havde ligget i solen, konkluderede, at denne type af smør var et jammerligt fupprodukt. Det italienske institut er godkendt i henhold til forordning 2568/91 (forordning af 11. juli 1991 om kendetegnene for olivenolie og olie af olivenpresserester og de i den forbindelse anvendte metoder), og er i øvrigt det samme institut, som Fødevarestyrelsen har udpeget til at foretage kontrolprøve.

De kemiske analyseresultater i det spanske instituts rapport ligger alle inden for de grænseværdier, som er fastsat i forordningen. Det bekræftes også af Danmarks Tekniske Universitet, der skriver:

"Ud af 35 olier er der 10 olier, som ud fra en organoleptisk [smagsmæssig, red.] bedømmelse er klassificeret som "lampante oil" (bomolie), og dermed er de uegnet til human konsum. De 10 oliers indhold af frie fedtsyrer ligger alle under 3,5 %. Derfor er de ifølge denne kemiske parameter ikke klassificeret som bomolie. Da det jævnfør Den Internationale Olivenkommission (IOC) er tilstrækkeligt, at en organoleptisk bedømmelse klassificerer olierne som bomolie, så vurderes det, at disse 10 olier ikke kan anvendes til human konsum. "

Den prøve, som Il Casolare ikke bestod i Fødevarestyrelsens analyse, som blev udarbejdet af et spansk institut, var den organoleptiske prøve (smagsprøven). Det spanske instituts testresultat på dette punkt var imidlertid ikke endeligt, og Fødevarestyrelsen havde i overensstemmelse med forordning 2568/91 anmodet et tysk og et italiensk institut om at foretage kontrolprøver.

Den 14. juni 2017 fik klager aktindsigt i de yderligere indgående resultater fra kontrolprøverne. Testresultatet af 28. marts 2017 fra det italienske institut, der endnu ikke havde afgivet en egentlig rapport, viser, at olien ifølge klager blev klassificeret som jomfruolie. Kontrolprøven fra det tyske institut foreligger endnu ikke, men det er klagers forventning, at olien bliver klassificeret som ekstra jomfru olivenolie i den endelige rapport.

Forklaringen på, at resultatet af kontrolprøven fra det italienske institut er ganske anderledes end resultatet fra det spanske institut, kan ifølge klager næppe gå på andet end uhensigtsmæssig opbevaring af (en del af) det pågældende batch.

Klager har ikke beføjelser i forhold til importørens, Geia Food A/S' lageropbevaring af Il Casolare, og Geia Food A/S havde i øvrigt videresolgt olien til Reitan Distribution, hvorfra Fødevarestyrelsen den 25. november 2016 udtog prøverne. Klager afviser at være ansvarlig for efterfølgende omsætningsleds opbevaring af varerne. Det ville være en nyskabelse i dansk ret, hvis en producent var ansvarlig for, hvordan en køber opbevarer varerne.

Ekstra Bladet har forsømt tilstrækkeligt at efterprøve rigtigheden af sine udsagn i artiklerne, og har hverken forelagt sagen for klageren eller for klagens danske importør, Geia Food A/S. Ekstra Bladet var endvidere ved Fødevarestyrelsens mail af 22. marts 2017 informeret om, at styrelsen ikke var færdig med at orientere virksomhederne, herunder klager.

Ekstra Bladet har forelagt sagen for Dansk Supermarked, men har ikke givet klager tilstrækkelig lejlighed til at komme til orde. Klagers produkter forhandles ikke af Dansk Supermarked.

Punkt B. 8 - Sletning samt genmæle

Klager har videre anført, at Ekstra Bladet skal slette de påklagede passager fra internettet, ligesom Ekstra Bladet bør pålægges at bringe et genmæle af nærmere aftalt indhold.

2.2 Ekstra Bladets synspunkter

God presseskik - Korrekt information og forelæggelse

Ekstra Bladet har anført, at fødevarer sikkerhed og vildledende markedsføring af fødevarer over for forbrugere er emner, som har væsentlig offentlig og samfundsmæssig interesse.

Artiklerne drejer sig om, at fødevarmyndighederne havde konstateret, at danske supermarkeder solgte olivenolie, som ikke levede op til produktbetegnelsen "ekstra jomfru olivenolie". Supermarkederne solgte bl.a. såkaldt "bomolie", som ikke må konsumeres. I artiklerne omtales primært fødevaremyndighedernes kritik heraf.

Artiklerne handler overordnet ikke om klager eller klagers produkt Il Casolare, men klagers produkt bliver nævnt i artiklerne som et af mange produkter, som Fødevarestyrelsen havde undersøgt og konstateret ikke levede op til de gældende krav for varebetegnelsen "ekstra jomfru olivenolie".

Det ikke er korrekt, at artiklerne indeholder faktuel uunderbyggende, udokumenterede og vildledende oplysninger om Il Casolare.

Det er ikke Ekstra Bladet, men Fødevarestyrelsen, der har undersøgt klagers produkt og konkluderet, at det ikke lever op til gældende standarder for ”ekstra jomfru olivenolie”.

Catherine Fogel har helt generelt udtalt sig om betydningen af, hvordan olivenolie bliver opbevaret. Hun påpeger, at der kan være tale om ”fup”, men at problemerne også kan skyldes, at butikkerne opbevarer olien forkert, f.eks. under varme spotlights. At Ekstra Bladet har indhentet og gengiver oplysninger herom viser, at Ekstra Bladet omtaler sagen nuanceret og afbalanceret på grundlag af en grundig research.

Ekstra Bladet har omhyggeligt, og selv om det ikke var påkrævet, med henvisning til Fødevarestyrelsen som kilde, redegjort for, at testresultaterne ikke nødvendigvis gælder for alle varer fra samme batch, og samtidig loyalt og nuanceret bemærket, at der sagtens kan ”være produkter hjemme hos forbrugere eller i handlen, som er i samme emballage, men som intet fejler”.

Det generelle forbehold om forkert opbevaring af olie, som fremgår af artiklerne, er ikke relevant for klagers produkter. Fødevarestyrelsen udtog prøver fra en lukket papkasse fra Reitan Distributions modtagelager, og produkterne har derfor ikke været opbevaret i butikker og udsat for varme fra spotlights eller lignende. Hvis prøveresultaterne hypotetisk skyldes forkert opbevaring hos klager eller på klagers modtagelager ville det stadigvæk være klager, som ikke lever op til gældende krav.

Ekstra Bladet gengiver og citerer Fødevarestyrelsens resultater og konklusioner vedr. bl.a. Il Cassolare. Ekstra Bladet havde og har ikke noget grundlag for at anfægte Fødevarestyrelsens konklusioner, eller til at antage, at Fødevarestyrelsen ikke gennemfører sit arbejde på korrekt vis.

Det er ikke journalistens opgave at tage stilling til eller vurdere, hvordan de sagkyndige fødevaremyndigheder udtager prøver til kontrol. Det må antages, at fødevaremyndighederne ikke udtager prøver under omstændigheder, hvor prøverne ikke kan anvendes til gennemførelse af en korrekt kontrol. Derfor er det heller ikke nogen tilfældighed, at prøverne ikke udtages i butikkerne, men direkte fra lukkede kasser på leverandørernes lager.

Den analyse af olien, som klager iværksatte, er ikke udarbejdet af et uafhængigt laboratorium, og er værdiløs som dokumentation. Det er spekulation, at resultatet af analysen skulle vise, at forkert opbevaring gør olien ringere, og at et analyseresultat fra olie, som kan være fejlbevaret, ikke kan tages til indtægt for hele partiet. Klager har ansvaret for, at klagers produkter bliver opbevaret korrekt, også på klagers modtagelager. Det fremgår i øvrigt af en e-mail af 14. juni 2017 fra Fødevarestyrelsen til klager, at det foreløbige resultat fra kontrolprøven iværksat af Fødevarestyrelsen ved det italienske institut ikke har givet styrelsen grundlag for konklusioner.

Ekstra Bladet har offentliggjort artiklerne den 23. marts 2017. Artiklerne skal kun vurderes i lyset af de oplysninger, der forelå på det tidspunkt, hvor oplysningerne blev offentliggjort, herunder de udmeldinger og oplysninger, som fødevaremyndighederne på dette tidspunkt fremkom med.

Betegnelsen ”fupprodukter” og lignende betegnelser er kritiske value judgments, som blot udtrykker den kendsgerning, at der er solgt produkter, som ikke lever op til den betegnelse, som de overfor forbrugerne

er markedsført under, og at produkterne ifølge Fødevarestyrelsen er uegnede som menneskeføde. Betegnelsen er fuldstændig korrekt og berettiget.

Vedrørende *forelæggelse* har Ekstra Bladet bl.a. anført, at medier har ret og pligt til at viderebringe tilsynsmyndigheders kritiske analyseresultater og den af offentlige myndigheder udtalte kritik. Det er fast praksis, at medierne som altovervejende hovedregel kan lægge myndigheders afgørelser og konklusioner til grund, uden at disse skal "efterprøves" af journalister, som ikke har den faglige indsigt i myndighedernes ressortområde. Det er særligt fast praksis, at pressen videregiver Fødevarestyrelsens advarsler, uden at konfrontere forhandlere eller producenter. Der er tale om advarsler mod produkter, der er uegnet som menneskeføde.

Journalister har generelt ikke pligt til at efterprøve oplysninger, som kommer fra et særligt troværdigt kildemateriale eller fra en pålidelig kilde, som f.eks. offentlige myndigheder. Ekstra Bladet har i den forbindelse henvist til side 409 i Medieretten skrevet af Søren Sandfeld Jakobsen og Sten Schaumburg-Müller, 1. udgave, 2013, hvoraf bl.a. følgende fremgår:

"Ved oplysninger fra formidningsvis *pålidelig kilde*, fx oplysninger fra det offentlige, er der ikke samme strenge krav til efterprøvelse og kontradiktion, jf. også EMD i Tronsø og Stensaas v Norge 20.5.1999 GC, hvor det fandtes acceptabelt at tage udgangspunkt i en officiel rapport. Se også 2004-6-43/46: I en tv-udsendelse om to kolesterolnedsættende præparater udtalte læge, at de var lige gode. Dette viste sig ikke at være korrekt, men da der forelå en lægefaglig udtalelse, havde mediet ikke pligt til nærmere undersøgelse. Ligeledes 2006-6-367 og -368, hvor Pressenævnet udtalte, at mediet "ikke havde grund til at betvivle rigtigheden af politiets oplysninger, og [mediet] havde således ikke tilsidesat god presseskik ved ikke at kontrollere politiets oplysninger."

Hvis sagen skulle have været forelagt for nogen, skulle det i givet fald være Dansk Supermarked, som er kritiseret for salget af produkterne til forbrugere i Danmark. Ekstra Bladets journalist forelagde sagen for Dansk Supermarked, som oplyste, at man under sagen om tilbagesøgning af produkterne havde været i kontakt med såvel Gaia Food A/S som Farchioni Olii S.p. A. Dansk Supermarkeds synspunkter, som må antages at være baseret på drøftelser med klager, er gengivet i Ekstra Bladets artikler, og derudover har Dansk Supermarked valgt at kommentere kritikken i en pressemeddelelse, som er gengivet i en af artiklerne.

Genmæle

Ifølge Ekstra Bladet er der ikke grundlag for genmæle. Artiklerne gengiver og citerer korrekt Fødevarestyrelsens undersøgelser og konklusioner. Den eneste indsigelse fra klager er udokumenteret hypotetisk indsigelse om, at Fødevarestyrelsens rapporter og konklusioner er urigtige, fordi produktet "kan" have været opbevaret forkert hos klager selv/klagers modtagerlager.

3 Pressenævnets begrundelse og afgørelse:

I sagens behandling har følgende nævnsmedlemmer deltaget:

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

Olivenolieproducenten Farchioni Olii S.p. A. har klaget over Ekstra Bladet omtale den 23. marts 2017 af en test af virksomhedens olie, Il Casolare. Olien importøren til Danmark af Geia Food A/S. Producenten har klaget over fem artikler på Ekstra Bladets netavis eb.dk.

Analyseresultatet

På baggrund af parternes oplysninger lægger Pressenævnet til grund, at Ekstra Bladet omtalte en test foretaget hos et spansk analyseinstitut. Fødevarestyrelsen havde udtaget prøverne af olien hos importøren Geia Food A/S' distributør, Reitan Distribution. Ifølge Fødevarestyrelsens mail af 24 marts 2017 blev olivenolieprøverne (flaskerne) som udgangspunkt taget på lagrene hos importørerne, hvor prøverne var fra lukkede papkasser. Olivenoliens kvalitet kan påvirkes af lys og varme. Analysen af produktet Il Casolare fra det spanske institut viste, at testen klassificerede prøveproduktet som "uegnet som menneskeføde".

Olivenolie kan opnå klassificeringen "ekstrajomfruolivenolie" som er det reneste produkt. Klassificeringen "jomfruolivenolie" må indeholde 20 procent fejlmargen (oliven, der har ligget på jorden, eller er blevet presset for sent eller lignende), mens klassificeringen "olivenolie" må indeholde op til 30 procents fejlmargen. Derudover klassificeres olien som "uegnet for menneskeføde" (bomolie). Efter det oplyste er det ufarligt at indtage bomolie.

Efter det oplyste var en olivenolie fra samme produktion (batch) sendt til analyse hos et andet (italiensk) analyseinstitut. Ifølge Fødevarestyrelsens mail af 14. juni 2017 viste de foreløbige testeresultater fra det italienske institut en højere klassificering, nemlig klassificeringen "jomfru olivenolie". Resultatet af kontroltesten hos et tysk analyseinstitut foreligger Pressenævnet bekendt endnu ikke.

Farchioni Olii S.p. A. har selv indleveret en prøve fra partiet til test hos det italienske laboratorium. Af testresultatet af 28. marts 2017 fremgår det, at olien var ekstra jomfru olivenolie.

God presseskik - Korrekt information og forelæggelse

For så vidt angår spørgsmålet om god presseskik, har Farchioni Olii S.p. A. klaget over, at Ekstra Bladet har bragt ukorrekt information og undladt at forelægge virksomheden beskyldningerne. Farchioni Olii S.p. A. ønsker omtalen slettet fra eb.dk. Farchioni Olii S.p. A. har klaget over udsagnene i artiklerne om, at der er tale om jammerlige fupprodukter mv.

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, 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, jf. de Vejledende regler for god presseskik punkt A. 1 og A. 3.

Ekstra Bladet i artiklerne refereret resultatet af Fødevarestyrelsens rapport samt bragt oplysninger fra Fødevarestyrelsen om, at det var testprodukterne fra et parti (batch), der var uegnede som menneskeføde.

Pressenævnet bemærker indledningsvis, at nævnet ikke har kompetence til at fastslå, om Fødevarestyrelsens test opfylder kravene til test af olivenolie.

Efter det oplyste var det på tidspunkter for offentliggørelsen af artiklerne ikke oplyst over for Ekstra Bladet, at der ville blive indhentet en kontrolrapport af testresultatet. På denne baggrund finder nævnet ikke grundlag for at kritisere Ekstra Bladet at omtale det spanske instituts testresultater, inden resultatet af en eventuel kontroltest forelå. De faktiske oplysninger om testen, herunder klassificeringen ”uegnet som menneskeføde”, må anses for i overensstemmelse med oplysninger på tidspunktet for offentliggørelsen af artiklerne.

Nævnet har også lagt vægt på, at oplysningerne kom fra en offentlig myndighed, Fødevarestyrelsen, der må vurderes som en troværdig kilde, og at det af artiklerne fremgår, at klassificeringen kan skyldes opbevaringen af produktet. Det må derfor have været klart for læseren, at opbevaringen og udefrakommende faktorer kunne have været medvirkende til klassificeringen ”uegnet som menneskeføde”, og ikke nødvendigvis et udtryk for olieproducentens oprindelige produkt. Det forhold, at der efter artiklernes offentliggørelse er indhentet nye test, der giver et andet testresultat, kan ikke føre et andet resultat.

For så vidt angår udsagnene jammerlige produkter, fup, uspiseligt ringe og ulækre olier, finder Presse-nævnet, at det klart fremgår, at disse udsagn er Ekstra Bladets vurderinger af olien på baggrund af de foreliggende oplysninger på offentliggørelsestidspunktet. Nævnet udtaler ikke kritik af Ekstra Bladet for at bringe udsagnene, der med udgangspunkt i Fødevarestyrelsens rapport ikke var uden faktisk grundlag.

Punkt B. 8 – Sletning

Farchioni Olii S.p. A. har anført, at udsagnene om jammerlige og fup-produkter bør slettes fra eb.dk.

Det følger af de vejledende regler for god presseskik, at meddelelser, som er offentliggjort i digitale medier, ofte vil være tilgængelige længe efter, at de er publiceret. Efter anmodning til mediet kan tilgængeligheden af sådanne tidligere offentliggjorte, følsomme eller private oplysninger hindres, i det omfang det er muligt og skønnes rimeligt, jf. punkt B. 8.

Medier kan afindeksere, dvs. ændre instruks til søgemaskiner, så søgemaskiner ophører med at henvise til artiklen, anonymisere, dvs. ændre i artikelteksten så eksempelvis et personnavn anonymiseres, eller helt afpublicere en artikel, dvs. fjerne artiklen fra hjemmesiden.

Oplysningerne i artiklerne angår erhvervsmæssige forhold. Omtalen af testen af klagers olie må anses for at være af en sådan karakter, at artiklerne er belastende for Farchioni Olii S.p. A. På den anden side er oplysningerne i testrapporten gengivet korrekt og fortsat af almen interesse.

Pressenævnet finder som beskrevet ovenfor under afsnittet ”God presseskik” ikke grundlag for at kritisere avisen for at bringe vurderingerne eller testresultatet, der på tidspunktet for offentliggørelsen var det eneste testresultat. Nævnet finder heller ikke, at andre tungtvejende grunde taler for, at der i de påklagede artikler er tale om sådanne følsomme eller private oplysninger af en sådan belastende karakter, at det skønnes rimeligt at hindre tilgængeligheden. Nævnet udtaler derfor ikke kritik af Ekstra Bladet for ikke at imødekomme anmodningen om at slette udsagnene fra eb.dk.

Genmæle

Farchioni Olii S.p. A. har anført, at de er berettiget til at få bragt et genmæle. Klager har ikke nærmere konkretiseret, hvilke udsagn der ønskes genmæle overfor. På denne baggrund finder nævnet ikke grundlag for at behandle denne del af klagen.

Afgjort den 5. september 2017