



Ministeriet for Grøn Trepert



Miljø- og
Ligestillingsministeriet



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri

Ydelsesaftale Fødevarerekvalitet og Forbrugeradfærd

Ydelsesaftale til rammeaftale indgået mellem

Miljø- og Ligestillingsministeriet,
Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri,
Ministeriet for Grøn Trepert
Og Aarhus Universitet

om forskningsbaseret myndighedsbetjening

2025-2028

Indhold

1.	Indledning	3
1.1	Formål	3
1.2	Udmøntning af de strategiske sigtelinjer	3
2.	Faglige indsatsområder	5
2.1	Råvarekvalitet og produktionsmetoder	5
2.2	Fødevarekvalitet, nye fødevarer og processering	6
2.3	Forbrugeradfærd, -præferencer og måltidsvaner	8
3.	Samarbejder	11
3.1	Nationalt samarbejde	11
3.2	Internationalt samarbejde	12
3.3	Uddannelse	13
3.4	Erhvervs- og interessentdialog	13
3.5	Kommunikation og synlighed	13
3.6	Synergi	14
4.	Organisering og bemanning af samarbejdsfora	15
4.1	Chefgruppe	15
4.1.1	Evt. arbejdsgrupper	15
4.2	Sagsbehandlingstider	15
5.	Økonomi	17
6.	Arbejdsprogram	17

1. Indledning

Denne ydelsesaftale indgås mellem Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri (herefter Fødevareministeriet eller FVM) og Aarhus Universitet (AU). Aftalen vedrører universitetets leverance af forskningsbaseret myndighedsbetjening inden for råvare- og fødevarekvalitet, forbrugerpræference og -adfærd samt mad- og måltidsvaners betydning for sundhed og bæredygtighed til FVM i perioden 2025-2028. Ved AU vurderes Institut for Fødevarer (FOOD), MAPP Centret ved Institut for Virksomhedsledelse (MAPP), Institut for Ecoscience (ECOS) og Institut for Agroøkologi (AGRO) samt Danmarks Institut for Pædagogik og Uddannelser (DPU) at levere størstedelen af den forskningsbaserede myndighedsbetjening på FVM's område: Ved enkelte opgaver kan andre AU-institutter og Internationalt Center for Forskning i Økologisk Jordbrug og Fødevarer (ICROFS) involveres.

1.1 Formål

Ydelsesaftalens formål er at beskrive den faglige ramme for den forskningsbaserede myndighedsbetjening, som AU forventes at udføre inden for den bevilling, der fremgår under finanslovens §24.34.20 inden for fødevarekvalitet og forbrugeradfærd. Dette omfatter dels de faglige indsatsområder inden for hvilke, universitetet leverer ydelser til FVM, dels den forskningsmæssige infrastruktur, som FVM medfinansierer på universitetet som grundlag for den forskningsbaserede myndighedsbetjening. Arbejdsprogrammets formål er i tillæg hertil at beskrive de konkrete opgaver og projekter, som forventes igangsat og/eller gennemført i det kommende år. Arbejdsprogrammet er vedlagt ydelsesaftalen som bilag.

Den forskningsbaserede myndighedsbetjening omfatter fire typer ydelser:

- Forskningsbaseret rådgivning
- Forskningsbaseret overvågning og fagdatacentre
- Forskningsbaseret beredskab
- Forskning og generel kompetenceopbygning

Ydelserne i relation til fødevareproduktion er målrettet følgende faglige indsatsområder, der alle har til formål at understøtte udviklingen af et sundere og mere bæredygtigt fødevareforbrug:

1. Råvarekvalitet og produktionsmetoder
2. Fødevarekvalitet, nye fødevarer og processering
3. Forbrugeradfærd- præferencer og måltidsvaner

Nedenfor beskrives for hvert indsatsområde de ydelser FVM forventer leveret i henhold til ydelsesaftalen. Arbejdsprogrammet beskriver de konkrete opgaver og projekter, som forventes igangsat og/eller gennemført det kommende år.

1.2 Udmøntning af de strategiske sigtelinjer

Ydelsesaftalen udmønter de strategiske sigtelinjer, som FVM har udarbejdet bl.a. med henblik på at danne retning for ministeriets vidensbehov. Centralt for denne ydelsesaftale er de målbilleder, som omhandler hhv. sundere fødevarer og vækst i fødevareklyngen.

Rammen for forskningen, der omfattes af denne ydelsesaftale er de politiske målsætninger om grøn omstilling, som bl.a. forudsætter bæredygtig og ressourceeffektiv landbrugs- og fødevareproduktion og -forbrug, herunder fokus på menneskers sundhed samt reduktion af klimabelastningen fra fødevareproduktion og -forbrug samt reduktion af madspild.

Fødevareerhvervet skal kontinuerligt udvikles i forhold til at minimere effekter på miljø og klima. Indsatsen på området skal have fokus på, at et mere bæredygtigt fødevareforbrug også er et sundere forbrug og derfor er afgørende i indsatsen mod overvægt og livsstilssygdomme og for fremme af folkesundheden.

Målsætningernes centrale temaer om fødevarekvalitet, sundhed, eksport, vækst i fødevareklyngen, grøn omstilling og beskæftigelse indebærer en efterspørgsel efter viden om:

- Udviklingen i markedet for fødevarer,
- Forbruget af fødevarer og forbrugets effekt på befolkningens sundhedstilstand og behov for øget viden derom,
- Efterspørgsel efter sunde og bæredygtigt producerede fødevarer som grundlag for en bæredygtig økonomisk vækst og beskæftigelse,
- Udvikling og fremme af sunde og bæredygtige mad- og måltidsvaner i befolkningen.
- Hertil kommer også et behov for viden om nye muligheder i forhold til de traditionelle adfærdsregulerende instrumenter, såsom kampagner, påbud, kontrol, overvågning, afgifter og støtte.

Myndighederne står hermed over for en central udfordring om at kunne overvåge, vurdere og dokumentere fødevarekvalitet og -sikkerhed samt sundhed og bæredygtighed på et solidt videnskabeligt grundlag. Myndighederne har også behov for at kunne vurdere forbrugeradfærd og -præferencer og at gennemføre analyser og implementere nye, alternative adfærdsændrende foranstaltninger/incitamentsstrukturer for at fremme sunde og bæredygtige mad- og måltidsvaner, ansvarlig og troværdig markedsføring og mærkning af fødevarer, f.eks. baseret på partnerskaber, producentansvar og markedsdrevne modeller. Hertil kommer et behov for viden om betydningen af myndighedernes interventioner og formidlingens betydning for forbrugernes sundhed.

Samtidig er Danmark forpligtet til at følge op på FN's 17 bæredygtigheds mål (2015) og dermed bidrage til bl.a. bedre ernæring, bedre helbred og sundere liv for alle, samt at produktion og forbrug er bæredygtigt og klimavenligt. Spørgsmål om bæredygtige forbrugerindsatser skal således ansues i et bredt perspektiv, der både omhandler næringsstoffer, produktions- og forbrugermønstre samt madspild. EU's "jord til bord strategi" og afledte initiativer sætter rammer for omstilling til et mere bæredygtigt fødevaresystem, herunder gennem mærkningsordninger og ved at indarbejde bæredygtighedsbegrebet i ny sektorlovgivning, herunder som en del af godkendelsen af nye produkter.

Den eksisterende og fremtidige regulering, samt virksomhedernes egen registrering, genererer endvidere mere og mere dokumentation og detaljerede data om forbrug, fødevarer, brug af sidestrømme¹ i produktionen, der til stadighed skaber behov for verifikation og fortolkning i forhold til virkeligheden, og som nødvendiggør konstante overvejelser om nødvendighed og optimal udnyttelse af ressourcer.

Under hvert indsatsområde er der fastlagt konkrete strategiske sigtelinjer.

¹ Med sidestrømme menes restprodukter, som ellers vil ende som madspild eller madaffald, men som ofte har et meget stort potentiale mht. at udvinde eller bruge hele produkter som ingredienser i fødevarer. Herved øges værdien i væsentlig grad for sådanne restprodukter.

2. Faglige indsatsområder

De tre indsatsområder inkluderer mange led i et fødevarer system hvor indsatsområde 1 'Råvarekvalitet og produktionsmetoder', dækker produktion af råvarer, som enten anvendes direkte til konsum eller oparbejdes til færdige fødevarer. Indsatsområde 2 'Fødevarekvalitet, nye fødevarer og processering' er det næste led i fødevarer systemet og omfatter udvikling og fremstilling af eksisterende og nye fødevarer samt ingredienser. Indsatsområde 3 'Forbrugeradfærd, -præferencer og måltidsvaner', er et andet vigtigt led, som omfatter forbrugerens perspektiv på nuværende og nye fødevareprodukter, kost- og spisevaner. Desuden dækker området kommunikation og formidling til forbrugerne. Forskning og rådgivning tager udgangspunkt i et fødevarer system perspektiv, hvor de specifikke emner og opgaver ses i sammenhæng med andre elementer af fødevarer systemet og behovet for at hvert element understøtter forandring på tværs af fødevareproduktion, forarbejdning, detail/food service og forbrug i et helhedsorienteret perspektiv.

2.1 Råvarekvalitet og produktionsmetoder

I dette indsatsområde er der fokus på selve råvaren, som enten kan indtages direkte af forbrugeren eller kan anvendes til videre forarbejdning. Der fokus på råvarens sammensætning, beskaffenhed og sensoriske egenskaber samt holdbarhed under efterfølgende lagring i forhold til produktionsmetode, råvarevalg, opbevaringsforhold og egnethed til videre forarbejdning.

Formålet er at opbygge viden om, hvordan forskellige kvalitetsaspekter ved råvaren, herunder de sensoriske, de ernæringsmæssige og de funktionelle egenskaber, diversiteten og mangfoldigheden af råvaren, råvarens efterfølgende holdbarhed på lager og dens egnethed til videre forarbejdning samt miljø- og klimapåvirkningen, som påvirkes af forskellige produktionsmetoder af råvaren og valg af afgrøde og type. Samlet set er det viden, som kan anvendes som dokumentation af erhvervet og myndighederne.

Forskningsbaseret rådgivning

Der ydes rådgivning i, hvordan kvaliteten af både animalske og plantebaserede råvarer afhænger af sammensætningen af forskellige typer af produktionssystemer samt hvordan spild under råvareproduktion kan minimeres og råvarenes miljø- og klimaftryk kan optimeres, og hvordan disse kan vurderes på baggrund af eksisterende datagrundlag, opgørelsesmetoder, certificeringer og standarder for at fremstille mere bæredygtige råvarer. Kvalitet omfatter både de sensoriske kvalitetsaspekter, som smag, aroma, tekstur og udseende, funktionalitet, de sundhedsmæssige aspekter, som indholdet af næringsstoffer, sundhedsgavnige og -skadelige stoffer samt rådgivning om metoder og objektive og valide kriterier til dokumentation af kvalitetsaspekter i råvarerne.

Endvidere ydes der rådgivning i, hvilke typer af både animalske, marine og plantebaserede råvarer, som er velegnede til fremstilling af f.eks. alternative proteiner eller andre typer af komponenter, samt hvilke teknologier, herunder bioraffinering, som giver det største udbytte og den bedste kvalitet og de mest bæredygtige råvarekomponenter.

Forskning og generel kompetenceopbygning

Indenfor 'Råvarekvalitet og produktionsmetoder' er der fokus på vidensopbygning omkring både plantebaserede, marine og animalske råvarer samt komponenter, som kan udvindes af råvarerne, som f.eks. alternative proteiner. Plantebaserede råvarer omfatter cerealier, frugt, grønsager, krydderurter m.v., mens animalske fødevarer omfatter kød, æg, mælk og fisk herunder fra cellebaseret produktion. Ligeledes kan komponenter udvundet af råvarer være både 'grønne' og 'blå' fra hhv. planter eller fra havet. Der lægges vægt på at udvide spektret af dyrkede plantearter og sorter som understøttelse af omlægning til mere plantebaseret kost samt muligheden for tilpasning til klimaforandringer for at sikre stabil forsyning og kvalitet.

For både de plantebaserede og animalske råvarer er der behov for vidensopbygning om, hvilken betydning den genetiske baggrund af råvaren, dvs. råvarens diversitet og mangfoldighed i form af sorter eller typer af råvarer, og produktionen

af råvaren har på forskellige kvalitetsaspekter, som f.eks. næringsværdien, indholdet af sundhedsgavnige – eller skadelige komponenter, den sensoriske kvalitet og funktionaliteten af råvarerne samt råvarens efterfølgende holdbarhed på lager og dens egnethed til videre forarbejdning. Produktionens betydning for kvaliteten af plantebaserede råvarer omfatter bl.a. betydningen af sort/type, dyrkningsforhold (produktionsmetoder, gødsknings- og vandingsstrategier, klimaforhold mm.) i marken/drivhuse og høstforhold, og dette undersøges i sammenhæng med spild, lagertab og sortering. Produktionens betydning for kvaliteten af animalske råvarer omfatter bl.a. den genetiske variation, fodrings- og slagtnings/malknings-strategier og teknikker. Produktion af råvarekomponenter, som f.eks. alternative proteiner omfatter bioraffinering og cellebaseret fødevareproduktion, inklusive ekstraktions- og oprensningsmetoder og -teknikker. For både produktion af plantebaserede og animalske råvarer, samt produktion af råvarekomponenter er der fokus på vidensopbygning om optimal sensorisk og ernæringsmæssig kvalitet set i forhold til optimering af udbytte og minimering af tab og svind samt udnyttelse af sidestrømme og reduktion af miljø- og klimaafttryk, således at man får den mest bæredygtige produktion af råvarer, direkte til konsum eller til forarbejdning til andre fødevarer.

Sigtelinjer for indsatsområdet:

Det er et mål for indsatsen inden for 3-5 år at der er:

- Opbygget vidensgrundlag om egnede produktionsmetoder til fremstilling af sunde, velsmagende, højfunktionelle og bæredygtige råvarer som anvendes direkte som fødevarer eller som ingredienser.
- Opbygget viden om hvordan en mere klimavenlig og klimatilpasset produktion kan sikre en ønsket, stabil og optimal kvalitet med hensyn til næringsværdi, funktionalitet, sammensætning af indholdsstoffer og sensoriske egenskaber af råvarer.
- Opbygge viden om optimal udnyttelse, holdbarhed og processerbarhed af råvarer.
- Opbygget vidensgrundlag om forskellige råvarers miljø- og klimaafttryk og målemetoder/opgørelsesprincipper for miljø- og klimaafttryk for råvarerne (herunder ved anvendelse af LCA).

Der er et mål for indsatsen inden for 5-8 år, at der indenfor marine, plante-baserede, animalske eller andre kilder til fødevarer er:

- Opbygget vidensgrundlag om alternative bæredygtige proteinkilder samt deres ernæringsmæssige og sensoriske profil.
- Opbygget vidensgrundlag om udvidelse af mangfoldigheden af råvarer og ingredienser ved at introducere nye typer af råvarer med optimale ernæringsmæssige og sensoriske profiler.

2.2 Fødevarekvalitet, nye fødevarer og processering

I modsætning til 2.1. hvor der er fokus på råvarer er det i dette indsatsområde fokus på færdigvaren eller nye fødevarer og ingredienser efter forarbejdning.

Formålet er at opbygge viden om, hvordan forskellige opbevarings-, fremstillingsmetoder og -teknologier eller nye typer af fødevarer eller ingredienser påvirker den færdige fødevares kvalitet, samt disse metoders miljø- og klimapåvirkning. Det er viden, som kan anvendes som dokumentation af erhvervet og myndighederne.

Forskningsbaseret rådgivning

Der ydes rådgivning i, hvordan den sensoriske og ernæringsmæssige kvalitet af både animalske og plantebaserede fødevarer afhænger af processeringsmetoder og -teknologier, tilsætning af nye ingredienser, opbevaring og emballering samt, hvordan fødevarernes svind og spild kan minimeres og deres miljø- og klimaafttryk kan optimeres. Dette vurderes på baggrund af eksisterende datagrundlag, opgørelsesmetoder, certificeringer og standarder for at fremstille mere bæredygtige fødevarer. Indenfor fødevareområdet omfatter rådgivning fremstilling og anvendelsesmuligheder for nye typer af fødevarer og ingredienser til fremstilling af fødevarer af høj kvalitet. Nye fødevarer kan f.eks. være nye tropiske fødevarer eller cellebaserede fødevarer, og ingredienser kan være nye 'grønne' eller 'blå' proteiner fra mikro- og makroalger eller tang. Inden for ingrediensområdet ydes der især rådgivning indenfor anvendelse af sidestrømme fra produktionen samt minimering af madspild¹. Der rådgives omkring potentielle sidestrømme, som kan anvendes som ingredienser i fødevarer eller inkorporeres i nye emballeringstyper, hvorved man kan minimere anvendelse af plast, herunder viden om betydningen af forskellige kontaktmaterialer for holdbarhed, sundhed og kvalitet. Rådgivningen omfatter endvidere udvinding og

optimering af indholdsstoffer fra sådanne sidestrømme samt vurdering af deres kvalitet, miljø- og klimaaftryk. Der ydes desuden rådgivning i hvilke målemetoder, som kan anvendes til evaluering og validering af sensoriske kvalitetsaspekter, funktionalitet, de sundhedsmæssige aspekter, herunder indholdet af næringsstoffer, sundhedsgavnlig og -skadelige stoffer, som kan anvendes til dokumentation af fødevarers forskellige kvalitetsaspekter.

Der rådgives om fødevarers miljø- og klimaaftryk baseret på standardiserede og internationalt anerkendte metoder herunder LCA og databaser samt om brugen af disse ift. certificering, offentlige og private mærkningsordninger og forbrugerinformation i øvrigt.

Forskning og generel kompetenceopbygning

Der er behov for at opbygge viden om, hvordan nye klimavenlige og skånsomme opbevarings- og lagringsmetoder samt forarbejdnings- og processeringsmetoder, som f.eks. minimal processing, præcisionsfermentering og anvendelse af nye enzymer påvirker forskellige kvalitetsaspekter og holdbarheden af fødevarerne, samt hvordan kvaliteten af den færdige fødevarer påvirkes af de råvarer og ingredienser, som er blevet anvendt til fremstilling. Ud over forlængelse af holdbarheden, som er et vigtigt kvalitetsaspekt i forhold til at reducere madspild, omfatter kvalitetsaspekterne også næringsværdien, indholdet af sundhedsgavnlig komponenter, den sensoriske kvalitet og funktionaliteten af fødevarerne. Desuden indgår metoder som f.eks. kemiske og in vitro-metoder til bestemmelse af de forskellige kvalitetsaspekter.

Der er meget stort fokus på bæredygtighedsaspektet i forbindelse med fremstilling og lagring af fødevarer, hvorfor det er nødvendigt at evaluere, validere og dokumentere samspillet mellem bæredygtigheden af fødevarerne og fremstillingsmetoderne i forhold til deres holdbarhed.

Inden for nye fødevarer og ingredienser er der behov for at opbygge viden om mere bæredygtige plantebaserede fødevarer og ingredienser, som delvist eller helt kan erstatte animalske fødevarer og ingredienser. Da de plantebaserede fødevarer og ingredienser ofte ikke har den samme funktionalitet, ernæringsmæssige eller sensoriske profil som de animalske fødevarer og ingredienser, er der behov for vidensopbygning i at udvikle og fremstille plantebaserede fødevarer og ingredienser, som har tilsvarende egenskaber som de animalske fødevarer og ingredienser. For at opnå disse egenskaber kan det være nødvendigt med en højere forarbejdningsgrad i form af ultraprocesserede fødevarer. Der er behov for at få kortlagt både de positive og negative konsekvenser ved ultraprocessering, da dette er meget lidt belyst især for plantebaserede fødevarer. Eksempler på sådanne plantebaserede fødevarer og ingredienser omfatter imitationer af kendte animalske produkter såsom plantebaserede burgere, oste- eller mælkeimitationer og æggeerstatninger såvel som kendte og nye innovative plantebaserede fødevarer. Ud over plantebaserede fødevarer, omfatter nye typer af fødevarer f.eks. cellebaserede fødevarer (in-vitro kød/mælk), hvor det er nødvendigt med viden omkring fremstillingsmetoder og kvaliteten af sådanne nye fødevarer. Det er nødvendigt at opbygge viden om i hvilken grad en fødevarer er bæredygtig i forhold til dens miljø- og klimaaftryk såvel som andre parametre. Dette omfatter udvikling og tilpasning af standardiserede og internationalt anerkendte metoder herunder LCA og opbygning af databaser for relevante fødevarer samt brugen af disse ift. certificering, offentlige og private mærkningsordninger og forbrugerinformation, herunder i forhold til forskellige kost-sammensætninger.

Inden for nye ingredienser er der også behov for viden om reduktion af madspild og udnyttelse af sidestrømme til udvinning eller fremstilling af nye ingredienser, som kan anvendes til mere bæredygtige eller sunde fødevarer eller i nye mere bæredygtige bioemballage typer som alternativer til plasttyper baseret på fossilt brændstof. Hertil er der behov for viden om, hvordan forskellige eksisterende og nye teknikker eller teknologier, som f.eks. fermentering, præcisionsfermentering eller enzytbehandling, vil påvirke udnyttelsen og kvaliteten af sidestrømmene.

Der er desuden behov for viden om, hvordan anvendelse af sidestrømmene til fremstilling af fødevarer og emballagetyper påvirker parametre som holdbarhed, klimaaftryk, bioemballagers stabilitet og nedbrydelighed, samt fødevarens ernæringsværdi, funktionalitet, smag og risici ved anvendelse af sidestrømme.

Signaler for indsatsområdet:

Det er et mål for indsatsen inden for 3-5 år, at der er:

- Opbygget vidensgrundlag om egnede lagrings- og forarbejdningsteknologier til fremstilling af sunde, velsmagende, funktionelle og bæredygtige fødevarer med optimal holdbarhed.
- Opbygget viden om fremstilling af plante-baserede fødevarer og – ingredienser, som har samme kvalitetskarakteristika som de tilsvarende animalske fødevarer/ingredienser.
- Opbygget vidensgrundlag inden for anvendelse af sidestrømme til fremstilling af ingredienser til fødevarer og bioemballage samt reduktion af madspild.
- Konsolideret vidensgrundlag om fødevarers miljø- og klimaafttryk og målemetoder/opgørelsesprincipper for miljø- og klimaaspekter af fødevarer (herunder LCA).
- Konsolideret metodegrundlag til vurdering af forskellige typer og anvendelse af miljø- og klimamærkning af fødevarer.

Der er et mål for indsatsen inden for 5-8 år, at der er:

- Opbygget vidensgrundlag om metoder og teknikker, som kan anvendes til cellebaserede fødevarer, ingredienser og hybridprodukter.
- Opbygget vidensgrundlag om aspekter inden for fødevarer sikkerhed, forsyningssikkerhed samt sundhedsgavnlig og sundhedsskadelige effekter af nye fødevarer og ingredienser.
- Nye biobaserede materialer og fødevareremballager tilpasset forskellige produkter med fokus på øget genanvendelse og minimering af fødevarespild.

2.3 Forbrugeradfærd, -præferencer og måltidsvaner

Formålet er at opbygge viden om udviklingen i nationale og internationale forbrugertrends, -adfærd og -præferencer samt forbrug og måltidsvaner som grundlag for sunde og bæredygtige fødevarer og måltider. Samtidig skal forskellige forbrugersegmenters krav til optimal smags- og ernæringsmæssig kvalitet, samt myndighedernes behov for viden om forbrugernes adfærd og -præferencer for fødevarer og forbrugernes opfattelse af diverse former for sundhedsformidling (f.eks. mærkning) og interventioner opfyldes. Dette med fokus på myndighedernes og virksomhedernes muligheder for at foretage målrettet kommunikation samt målrettede kampagner og strukturelle indsatser til specifikke forbrugergrupper. s. Desuden er formålet at opbygge viden om forbrug, kostmønstre, måltidsvaner, holdninger, efterspørgsel og afsætningsmuligheder for sunde, ernæringsrigtige og bæredygtige mad og måltider, som er tilberedt i hjemmene eller i food service-sektoren og som samtidig opfylder forskellige kunde- eller befolkningsgruppers krav.

Forskningsbaseret rådgivning

Der ydes rådgivning inden for efterspørgsel af fødevarer blandt forskellige forbrugersegmenter, som f.eks. forskellige alderskategorier (børn, unge eller ældre), eller forbrugere med forskelligt uddannelsesniveau eller indkomst. Dette inkluderer kortlægning af befolkningens og særlige befolkningsgruppers opfattelse af og forståelse for sundheds- og bæredygtighedsaspekter ved mad og måltider samt forståelsen og effekten af kostrådene. Rådgivning vedr. efterspørgsel af fødevarer omfatter forbrugersegmenters opfattelse, accept, indsigt og holdninger til forskellige fødevarer samt hvordan forskellige barrierer og motivationsfaktorer påvirker deres indkøbs-, forbrugs- og spisemønstre af sådanne fødevarer og hermed betydningen af disse fødevarer for forbrugersegmenternes velvære, sundhed og livskvalitet. Især ydes der rådgivning inden for forbrugersegmenternes bevæggrunde-, indkøbs-, forbrugs- og spisemønstre af bæredygtige og sunde fødevarer og måltider, samt deres viden om og kendskab til fødevarernes klimaafttryk og effekt på deres sundhed, velvære og livskvalitet. Sunde og/eller bæredygtige fødevarer omfatter diverse nye og kendte plantebaserede produkter, som f.eks. forskellige typer af bælgrugter, alternative proteinkilder, samt sunde fødevarer med et reduceret indhold af sukker, fedt og salt. Rådgivning inden for dette felt omfatter også andre typer af fødevarer eller måltider, som er målrettet forbrugersegmenter med særlige behov. Dette kan være måltider med højt proteinindhold målrettet småtspisende ældre, eller måltider med reduceret fedt, sukker eller salt, som er målrettet overvægtige eller forbrugersegmenter, som lider af forskellige livstilssygdomme som f.eks. diabetes eller forhøjet blodtryk.

Inden for området ydes der rådgivning omkring forbrugernes viden, holdninger og adfærd til fødevarer i detailhandlen eller i foodservicesektoren, herunder professionelle køkkener. Dette omfatter hvilke former for nudging og strukturelle tiltag i både foodservicesektoren og detailhandlen, som kan ændre måltidsvaner og hermed fremme sundere og mere

bæredygtige mad- og måltidsvaner blandt forskellige befolkningsgrupper. Herunder hører også rådgivning i forbrugernes opfattelse, holdninger til og forståelse af forskellige typer af mærkningsordninger og sundhedsanprisninger, som anvendes på fødevarer i detailhandlen eller i foodservicesektoren. Mærkningsordninger og sundhedsanprisninger omfatter f.eks. økologimærkerne, oprindelsesmærkning og mærkning relateret til bæredygtighed, ernæring og sundhed. Endvidere ydes rådgivning i, hvordan sundheds- og bæredygtighedsaspekter ved fødevarerne og måltider bedst kommunikerer fra detailhandlen eller foodservicesektoren til forbrugerne. Der ydes rådgivning i, hvordan og hvilke midler, der vil få højst mulig effekt i forhold til madspildskampagner m.v. rettet mod forskellige forbrugersegmenter.

Forskning og generel kompetenceopbygning

Inden for området er der fokus på at øge salg og forbruget af bæredygtige og sunde fødevarer og måltider, som samtidig er velsmagende. Der er derfor fokus på vidensopbygning inden for sunde og bæredygtige fødevarer og måltider, som enten købes i detailhandlen, tilberedes i husholdninger eller i foodservicesektoren, som omfatter både den offentlige foodservicesektor, som f.eks. daginstitutioner, hospitaler, ældreplejen eller offentlige kantiner eller den private foodservicesektor, som f.eks. restauranter, hoteller eller private kantiner. Endvidere er det behov for viden om, hvordan madprofessionelles kompetence om sund og bæredygtig mad og måltider kan opbygges.

Der kan være mange grunde til, at det kan være svært at få forbrugeren til at øge forbruget af sunde og/eller bæredygtige plantebaserede fødevarer på bekostning af animalske produkter. Der er derfor behov for at få opbygget viden om forskellige forbrugersegmenters (f.eks. unge og ældre, kvinder vs. mænd) kendskab til, barrierer (f.eks. anderledes smag og tekstur) eller drivkræfter (mere bæredygtige og klimavenlige) samt forventning til plantebaserede fødevarer og måltider for at kunne ændre deres accept, indkøbsadfærd og forbrug af disse. Samtidig skal strategier, som f.eks. nudging, der kan anvendes til at ændre forbrugernes holdninger, indkøbsadfærd og forbrug til plantebaserede fødevarer og måltider, kortlægges og afprøves.

I forhold til indkøbsadfærd er der behov for vidensopbygning om nye redskaber og moderne teknologier, som kan anvendes til at forbedre og sikre en optimal kommunikation mellem forbrugerne, myndighederne og erhvervslivet. Kommunikation til forbrugerne omfatter også viden om betydning af produktinformation for forbrugernes anvendelse, oplevelse og forståelse af fødevarer, måltider, mærkning og sundhedsanprisning. State of the art forskning på disse områder kræver vidensopbygning indenfor metoder til analyse af data indhentet via sociale medier og VR-supermarkeder. Der skal endvidere opbygges viden om internationalt anerkendte metoder til opgørelse og anprisning af fødevarers klima- og miljøpåvirkning samt af andre relevante forhold set i et kædeperspektiv og opbygges tilsvarende databaser over danske og udenlandske fødevarer af forskellig forarbejdningsgrad og sammensætning.

Endvidere er der inden for området også et stort behov for viden om forbrugernes opfattelse forståelse og accept af samt præferencer for fødevarer og måltider i forhold til produktionsmetoder (f.eks. økologisk versus konventionel produktion) eller af sund kost, samt hvilke effekter en sund kost har på deres sundhed og velvære.

Sigtelinjer for indsatsområdet:

Det er et mål for indsatsen inden for 3-5 år, at der er:

- Opbygget vidensgrundlag om, hvilke fødevarer forbrugerne køber og efterspørger, samt hvordan de bruger fødevarerne i madlavningen.
- Opbygget vidensgrundlag om forbrugernes accept, opfattelse og adfærd i forhold til sundere og mere bæredygtige fødevarer.
- Opbygget vidensgrundlag om muligheden for at fremme forbruget af sundere og mere bæredygtige fødevarer og måltider, samt effekten på oplevet sundhed, velvære og livskvalitet for specifikke forbrugersegmenter.
- Opbygget vidensgrundlag om optimal kommunikation mellem forbrugerne, myndighederne og erhvervslivet herunder standarder for dokumentation af klima- og miljømærkning ift. internationale regler.
- Opbygget vidensgrundlag om forbrugernes accept og holdninger til nye fødevarekoncepter herunder: upcycledede fødevarer fra sidestrømme, kød/planter, hybride samt nye ingredienser og fødevarer fra hidtil uudnyttede kilder.
- Opbygget vidensgrundlag om forbrugernes accept og holdninger til anvendelse af nye produktionsmetoder og forarbejdningsteknikker.

Det er et mål for indsatsen inden for 5-8 år, at der er:

- Opbygget viden om hvordan forbrugernes præferencer og adfærd kan ændres mod en mere bæredygtig og/ eller sundere kost.
- Opbygget viden om forbrugernes tillid til og accept af nye produktionsmetoder, nye fødevarer og fødevarekoncepter.

3. Samarbejder

3.1 Nationalt samarbejde

AU samarbejder med alle nationale universiteter om projektbaseret forskning og innovation. Forskningsaktiviteterne er primært baseret på konkurrencemæssige initiativer, hvor AU typisk arbejder sammen med ét eller to andre danske universiteter om offentlige- eller privatfinansierede projekter. Ud over de danske universiteter samarbejder AU også aktivt med GTS-institutterne, især Teknologisk Institut og deltager i innovationskonsortier som f.eks. Fødevarenetværket.

DCA har siden 2021 varetaget sekretariatet for samarbejdet med Food and BioCluster Denmark, der leder projektet Innovationskraft med støtte fra Forsknings- og Uddannelsesstyrelsen (2021-2024). Under projektet medfinansieres på AU en række aktiviteter, der involverer virksomheder og repræsentanter fra erhvervslivet.

AU-FOOD er endvidere involveret i mange projektinitiativer, som er støttet af Future Food and Bioresource Innovation (FFBI) og Danish Food Innovation netværk, som har til hensigt at støtte SMV virksomheder. AU er strategisk partner i EIT Food konsortiet, som består af over 134 partnere fra 13 europæiske lande, heriblandt førende internationale fødevarevirksomheder, forskningscentre og universiteter. EIT Food er i 2023 blevet et mere åbent konsortium og er nu positioneret som verdens største fødevareinnovationsfælleskab. EIT Foods har prioriteret tre missioner, der har til formål at adressere en række af de helt store globale udfordringer i relation til fødevarer, herunder madspild, globale helbredsproblemer som underernæring og fedme, knaphed på ressourcer, alternative proteiner, reduktion af brugbar landbrugsjord pga. klimaforandringer samt miljøproblemer. De tre missioner er 1) Healthier lives through food, 2) A net zero food system og 3) Managing risk for a fair and resilient food system. Dertil opereres der indenfor tre tværgående temaer: A) Regenerativt landbrug, B) Mærkning, emballering og gennemsigtighed og C) Proteindiversificering. EIT Food fungerer som en stærk brobygger for AU i forhold til andre initiativer på europæisk, nationalt og regionalt niveau med henblik på at forstærke indflydelsen/virkningen af AU's forskning og innovation. AU's deltagelse i EIT Food placerer Danmark i en dynamisk position inden for dette netværk af organisationer og forbrugere, og inddrager AU's FOOD og MAPP-økosystem i et globalt agri-food iværksætter system. AU er lead på 12 igangværende projekter støttet af EIT Food, hvoraf seks er forankret i FOOD, tre i MAPP-centret og ét i The kitchen – AU's start-up hub. Udover projekterne, er der nogle værdifulde europæisk baserede netværksaktiviteter, såsom en række tænketanke hvor AU er godt placeret i tænketanken "Protein Diversification".

AU er medlem af Rådet for Sund Mad, hvor universitetet er repræsenteret af MAPP, FOOD og DPU. AU står desuden i spidsen for et nyt højteknologisk laboratoriecenter, Open Innovation FOOD & Health Laboratory (FOODHAY), som er et nationalt konsortium bestående af DTU, FOOD, KU, DTI, MAPP, AU FOOD og Arla. Dette vigtige initiativ finansieres fra 2020, og vil sikre en ny forskningsinfrastruktur indenfor fire nøgleområder: 1) Biomarkør- og Screeningsplatform, 2) Proteomics og Metabolomics Platform, 3) Platform for Fødevarer og Biofysik og 4) Sensorik og Forbruger Platform. En væsentlig del af de nye forskningsfaciliteter har/får til huse hos Institut for Fødevarer i AGRO Food Park.

Investeringen understøtter kvaliteten og relevansen af AU's forsknings- og undervisningsinitiativer, og vil direkte påvirke AU's evne til at levere ny viden, teknologier og innovative løsninger inden for mad og ingredienser. Det nye udstyr understøtter det stærke forskningssamarbejde mellem universiteterne og fødevareindustrien. Sammen med fødevareindustrien, vil AU bidrage til, at Danmark leverer innovative, sunde og bæredygtige fødevarer til den globale forbruger.

FOOD og Centre for Innovative Food Research (CiFOOD) er sammen med Aarhus By, Agro Food Park og Region Midtjylland udnævnt som såkaldt Food CityLab under det EU-finansierede FoodCLIC 'Integrated urban FOOD policies – developing sustainability Co-benefits, spatial Linkages, social Inclusion and sectoral Connections to transform food systems in city-regions'. Formålet er at ruste fødevaresystemer til fremtiden ved at styrke forbindelsen til lokalsamfundene. CiLab vil bl.a. holde workshops med deltagelse af forbrugerrepræsentanter, NGO'er og industriaktører. Fokus vil være at

etablere en forståelse for forbindelsen mellem fødevarer og velvære, og hvordan fødevarer kan levere funktionalitet ud over basal næring.

MAPP har gennem flere forskningsprojekter, herunder PlantPro (Innovationsfonden) og PlantTip (NNF) fokus på hvordan den grønne omstilling påvirker fødevaremarkederne og forbrugeradfærden. MAPP og AU FOOD er aktive i CBIO. I dette regi, er der i 2024 opstartet et samarbejde om vidensopbygning og monitorering i forhold til aktiviteter, der vedrører 'Upcycling i food systems'. MAPP har deltaget i den seneste videnssynthese om økologi, og er fra 2024 repræsenteret i Ekspertudvalget for Økologistatistik ved Danmarks Statistik. AU FOOD og MAPP er aktive i Centre for Sustainable Agrifood Systems (START).

Center (iNANO); Institut for Folkesundhed (HEALTH); Institut for Klinisk Medicin; MAPP Center. Disse institutter danner et stærkt netværk sammen med både nationale og internationale forsknings- og industrielle partnere. Centeret fokuserer især på at styrke samarbejde med fødevareindustrien. Formålet med centeret er at blive nationalt førende og et internationalt anerkendt forskningscenter, som forsker i og udvikler innovative, naturlige og bekvemmelige fødevareløsninger, som især adresserer de store sociale udfordringer inden for livsstilstrends, sundhed og fødevarer. Centeret vil fokusere på områderne råvarekvalitet, minimale processeringsteknologier, multifunktionelle emballeringsløsninger, fødevaresammensætning og validering, fødevarekvalitet, ernæring og sundhed, sensorisk kvalitet og perception af fødevarer såvel som bæredygtighed af fødevare produktionssystemer for herved at kunne bidrage til udvikling af innovative fødevareløsninger på tværs af hele fødevarekæden. Dette er illustreret i nedenstående figur:



3.2 Internationalt samarbejde

AU-FOOD, AGRO og MAPP har et omfangsrigt forskningssamarbejde med flere internationale universiteter og forskningsinstitutioner i Europa, Nord- og Sydamerika, Australien, Asien og Afrika.

Det internationale samarbejde foregår gennem projekter, inklusivt EU-projekter. Disse projekter resulterer ofte i udveksling af PhD/post docs, metodikker, data og fælles publikationer. Andre former for samarbejde inkluderer besøg, ophold af kortere varighed, fælles ansøgninger, undervisning, gæsteforelæsninger og deltagelse i evalueringskomiteer.

DCA er fortsat aktive i flere Horizon Europe projekter og partnerskaber på vegne af institutterne under Tech. Særligt kan det nævnes, at DCA koordinerer EJP Soil, PrepSoil og NATI00NS.

Indenfor fødevarerområdet er DCA aktiv i projektet FoodPathS, en række af Coordination and Supporting Activities, som skal forberede partnerskabet for Sustainable Food Systems (P-SFS). Projektet og det senere partnerskab skal støtte og finansiere forskning og innovation i bæredygtige fødevaresystemer. Desuden deltager FOOD og MAPP i FutureFoodS, hvor DCA indgår som partner. DCA er yderligere blevet en del af Core Group i P-SFS, der bidrog til projektansøgning indsendt i marts 2024, som er accepteret og under forhandling og skal lede en arbejdsplan, der skal udvikle den trans-europæiske myndighedsbetjening (science to policy advice) inden for fødevaresystemer. FOOD, AGRO, MAPP og ICROFS er også en aktiv del af de nye partnerskaber.

Både ved FOOD, AGRO og MAPP er der mange internationale master- og Ph.d.-studerende, som fremmer det internationale samarbejde med andre forskningsinstitutioner. Mange Ph.d.-studerende har været og/eller skal på udenlandsophold ved ovenfor nævnte internationale forskningsinstitutioner.

AU har et omfattende forskningssamarbejde med internationale universiteter, virksomheder og øvrige organisationer. Forskere fra FOOD deltager i internationale fødevarenetværk som European Sensory Network (ESN), som er et internationalt sensorik- og forbrugernetværk mellem industri og universiteter, EU teknologiplatformen Food for Life, såvel som en række EU/internationale projekter. AGRO deltager i et internationalt forskningssamarbejde omkring kvantificering af fødevarernes bæredygtighed og udvikling af teknologier til at reducere klima- og miljøbelastningen af fødevareproduktionen.

MAPP har deltaget i/ledt talrige EU-finansierede forskningsprojekter, og samarbejder i denne og andre forbindelsen med førende internationale forskere, som jævnligt er på forskningsophold i forbindelse med samarbejde med MAPP Centeret. MAPPs ekspertise efterspørges internationalt og udmønter bl.a. i deltagelse i EU-plattformen Food for Life, som udarbejder input til EU's udformning af strategiske forskningsprogrammer under Horizon Europe. MAPP gennemfører årligt en national konference om forskning i fødevarerelateret forbrugeradfærd og markedsføring. Desuden organiserer MAPP sammen med internationale forskningspartnere hvert år den internationale forskningskonference: The Food marketing Symposium.

FOOD, AGRO og MAPP er involveret i Sino-Danish Centre (SDC) som beskrevet herunder. Som følge heraf er der etableret samarbejde mellem FOOD, AGRO og MAPP og flere anerkendte kinesiske universiteter og institutioner.

3.3 Uddannelse

FOOD, AGRO og MAPP er involveret i undervisning og uddannelse af bachelor- og masterstuderende. Til institutterne er der således tilknyttet et stigende antal af både danske og internationale master- og ph.d.-studerende samt et øget talentlag af postdocs, der kan bidrage til løsningen af den forskningsbaserede rådgivning af myndighederne.

FOOD, AGRO og MAPP er en del af SDC som er et partnerskab mellem de otte danske universiteter, The Chinese Academy of Sciences (CAS) og the University of Chinese Academy of Sciences (UCAS). SDC's aktiviteter omfatter fem udvalgte fokusområder, syv Master uddannelser og et stort antal Ph.d.-studerende. Det overordnede formål er at promovere og styrke samarbejde mellem danske og kinesiske uddannelser og øge mobiliteten af studerende og forskere mellem Danmark og Kina. FOOD og AGRO er involveret i masterprogrammer, og FOOD, AGRO og MAPP har flere Ph.d.-studerende under SDC, ca. 5-6 i alt.

AU-FOOD er en del af EIT Masters programmet, hvor studerende fra forskellige europæiske universiteter følger ét eller flere semestre ved AU.

3.4 Erhvervs- og interessentdialog

Parterne er enige om, at gennemførelse af nærværende aftale forudsætter en konstruktiv og direkte dialog mellem FOOD, AGRO og MAPP og de relevante erhvervssektorer. Dialogen omfatter såvel resultater fra forsknings- og udviklingsprojekter som input til strategisk udvikling og udformning af nye aktiviteter og projekter. AU har som en del af dialogen kortlagt de kompetencer og faciliteter AU råder over på fødevareforskningsområdet i publikationen: Enabling world-class food innovation and sustainable food production - with interdisciplinary research solutions from Aarhus University. Desuden identificeres en række løftestænger eller forudsætninger, der er nødvendige for at løse de store udfordringer på fødevareområdet, som verden står overfor.

AU bidrager aktivt til at understøtte FVM's og Uddannelses- og Forskningsministeriets arbejde med udvikling og implementering af den grønne omstilling.

3.5 Kommunikation og synlighed

For at synliggøre nytten af aktiviteter og forskningsresultater i relation til myndighedsbetjeningen på fødevare- og forbrugerområdet, udsender DCA løbende nyhedsbreve med indhold på dansk og engelsk. Indholdet i nyhedsbrevet bygger i vid udstrækning på myndighedsrådgivning og kan frit tilgås på [DCA's hjemmeside](#).

Der er desuden et omfattende samarbejde med både styrelser og en lang række organisationer omkring formidling af viden fra forskning og myndighedsbetjening. Det sker bl.a. via temamøder, kongresser m.m. Når det er relevant, orienteres Fødevarestyrelsen (FVST) og Landbrugs- og Fiskeristyrelsen (LFST) forud for kommunikation til offentligheden. Den del af AU's rådgivning, der er egnet hertil, offentliggøres på DCA's hjemmeside som angivet i Rammeaftalen.

AU-FOOD og AGRO publicerer desuden pressemeddelelser og populærvidenskabelige artikler. FOOD, AGRO og MAPP bruger en lang række kanaler – bl.a. hjemmesider, sociale medier, fagmedier, AU's medier, samt brede og regionale medier som TV, dagblade og radio.

AU-FOOD og MAPP bidrager også til AU Food Platform, der har til formål at understøtte tværgående kommunikation med henholdsvis fødevareproducenter og aktører på sundhedsområdet. Et nøgleelement i AU Food Platformen er en webportal, som drives af DCA.

AU-FOOD og MAPP har fokus på formidling i forbindelse med nationale møder med nøglepersoner inden for industri og samfund. MAPP afholder en gang om året en MAPP- konference, som er rettet mod myndigheder og erhvervslivet, hvor resultater fra samarbejdet med FVM indgår. Derudover er AU-FOOD synlige ved en lang række events som Food Festival og folkemødet på Bornholm og der holdes jævnlige "åbne dage" arrangementer om forskellige emner.

På internationalt plan sker kommunikationen via deltagelse i workshops, konferencer og komiteer. Derudover er mange nøglepersoner ved AU involveret i udarbejdelse af forskningsstrategier.

3.6 Synergi

De forskningsressourcer, som DCA får fra aftalebevillingen, bruges i vidt omfang som medfinansiering af eksternt finansierede projekter i de forskellige institutter, der direkte understøtter myndighedsbetjeningen. Hermed udnyttes en væsentlig synergieffekt mellem myndighedsbetjeningen og de øvrige forskningsaktiviteter.

Der udnyttes synergier i snitfladerne mellem forskning, rådgivning og erhvervssamarbejde, og en stor del af forskningen udføres i samarbejde med vidensinstitutioner og virksomheder inden for fødevarer og landbrug.

I tillæg til synergieffekterne mellem myndighedsbetjeningsopgaverne og AU's øvrige aktiviteter, er der derfor også gode samarbejdsrelationer med Institut for Ecoscience (ECOS) og Danmarks institut for Pædagogik og Uddannelse (DPU), som er med til at sikre den faglige bredde i myndighedsbetjeningen.

4. Organisering og bemanning af samarbejdsfora

4.1 Chefgruppe

Det faglige samarbejde mellem AU og FVM, herunder FVST og LFST samt rådgivning og opfølgning på status for aftalte konkrete opgaver, varetages i overensstemmelse med rammeaftalens bestemmelser af en chefgruppe. Chefgruppens sammensætning er:

Institution	Deltager	Navn
Fødevarestyrelsen (FVST)	Fødevaredirektør (formand)	Tejs Binderup
	Enhedschef, Bæredygtig Mad og Sundhed	Kirstine Hartvig Mahler
	Enhedschef, Kemi og Fødevarekvalitet	Henrik Dammand
	Enhedschef, Foder- og Fødevaresikkerhed	Lene Mølsted Jensen
	Enhedschef, Center for Internationalt Samarbejde	Hanne Larsen
Styrelsen for Grøn Arealomlægning og Vandmiljø (SGAV)	Specialkonsulent	Bjarne Thomsen
Aarhus Universitet (AU)	Instituttleder, Institut for Fødevarer	Anne-Louise D. Nielsen
	Koordinator for myndighedsbetjening, MAPP Centret	Tino Bech-Larsen
	Instituttleder, Institut for Ecoscience	Mikkel Tamstorf
	Instituttleder, Institut for Agroøkologi	Jørgen E. Olesen
	Centerdirektør, Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug	Niels Halberg

Efter behov kan begge parter supplere med relevante medarbejdere.

Efter oplæg fra de berørte enheder i alle institutioner aftaler chefgruppen årligt den nærmere prioritering og beskrivelse af rådgivningen og af de ydelser, som AU's institutter skal levere til FVM, jf. punkt 2 og 6 i denne aftale. Konkrete problemstillinger på de enkelte faglige områder drøftes direkte mellem enhedschefen i FVM og de relevante institutledere på AU.

4.1.1 Evt. arbejdsgrupper

Chefgruppen kan nedsætte undergrupper efter behov i relation til de enkelte indsatsområder og/eller på tværs heraf med henblik på løbende at styrke den faglige dialog og udveksle gensidig information om tiltag inden for aftalens faglige områder. Hver undergruppe har ophæng hos én eller flere chefer i chefgruppen.

4.2 Sagsbehandlingstider

Når FVM bestiller en opgave ved AU, angives det i bestillingen så præcist som muligt, hvilken

opgave, der ønskes løst med angivelse af relevante oplysninger, som styrelsen ligger inde med. Ved bestillinger følges principperne for "den gode bestilling", jf. rammeaftalen.

AU foretager ved modtagelsen af sagen en vurdering af den forventede sagsbehandlingstid. Hvis denne skønnes at være af længere varighed end normalt, aftaler parterne de nærmere tidsfrister for besvarelserne under hensyntagen til FVM's behov og sagens nærmere karakter.

I sager, hvor FVM skal bruge en udtalelse fra AU, som led i behandlingen af en sag, der vedrører en borger eller en virksomhed, tilstræber AU, at sagsbehandlingstiden som udgangspunkt holdes under tre måneder.

I andre sager, hvor der indhentes bidrag fra AU, vil der kunne opereres med kortere eller længere frister end tre måneder. Kortere frister vil typisk gælde for sager, hvor der skal indhentes bidrag til igangværende forhandlinger om ny EU-lovgivning, behandlingen af sager med tilknytning til den hjemlige politiske proces, kontrol af sikkerheden af allerede markedsførte produkter eller påtænkte tilsætninger af næringsstoffer og lignende.

Længere frister kan være nødvendige f.eks. ved mere komplicerede sager, herunder bl.a. kvantitative risiko- og sundhedsvurderinger eller tilfælde, hvor der er tale om flere sammenfaldende komplicerede sager.

AU's institutter skal på et så tidligt tidspunkt som muligt orientere FVM, hvis der i en sag er problemer med at levere inden for den aftalte tidsfrist.

5. Økonomi

Jævnfør finanslov for 2025 er FVM's bevillinger til AU samlet på én hovedkonto (§ 24.34.20) på i alt 245,7 mio. kr. Til ydelsesaftalen vedr. Fødevarekvalitet og Forbrugeradfærd er der afsat 20,4 mio. kr.

Tabel 1: Den økonomiske ramme i år 2025 i mio. kr.

Indsatsområde	I alt	Heraf rådgivning	Heraf forskning	Forskningsandel i %
Fødevarekvalitet og produktionsmetoder	8,0	4,0	4,0	50%
Fødevarekvalitet, nye fødevarer og processering	7,0	3,5	3,5	50%
Forbrugeradfærd- præferencer - og måltid- svaner	5,4	2,7	2,7	50%
I alt	20,4	10,2	10,2	50%
Heraf direkte omkostninger				
Heraf indirekte omkostninger				

Note: Den indikative fordeling af omkostninger er foretaget på baggrund af FL2025 samt beregning med udgangspunkt i halvårsrapporten for 2024.

6. Arbejdsprogram

Vedlægges som bilag.

Aarhus Universitet

Ydelsesaftale – Fødevarekvalitet og Forbrugeradfærd

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Slotsholmsgade 12
1216 København K

www.fvm.dk

Miljø- og Ligestillingsministeriet

Frederiksholms Kanal 26
1220 København K

www.mim.dk

Ministeriet for Grøn Trepark

Vester Voldgade 123
1552 København V

www.mgtp.dk