

Kendelse

afsagt den 16. september 2025

Sag nr. 2025-00386

[Klager]

mod

TV 2

[Klager] har klaget til Pressenævnet over artiklerne *"Fynsk romkugle vandt pris som Danmarks bedste – nu får den kras kritik for at stride mod nyt maddogme"* og *"Populære romkugler fik kritik – nu vælter det ind med reaktioner"*, bragt henholdsvis den 5. og 7. december 2024 på tv2.dk, idet [Klager] mener, at god presseskik er tilsidesat.

[Klager] har klaget over navnlig, at artiklerne er unuancerede, at væsentlige oplysninger er udeladt, at omtalen er skadelig for hans virksomhed, samt over mediets valg af kilder.

1 Sagsfremstilling

Påklagede artikler

TV 2 bragte den 5. december 2024 artiklen *"Fynsk romkugle vandt pris som Danmarks bedste – nu får den kras kritik for at stride mod nyt maddogme"* på tv2.dk.

Artiklen har følgende underrubrik:

"Forskere advarer mod ultraforarbejdet mad fyldt med tilsætningsstoffer. Og en bestemt kage springer i øjnene."

Af artiklen fremgår:

"I 40 år har [Person 1] undervist folkeskoleelever i madkundskab. Altså vejledt elever i, hvad maden indeholder, og hvordan den påvirker kroppen. Han studsede over ingredienslisten, da han for nyligt stødte på varedeklarationen for romkugler fra [Bynavn A]. Altså netop de romkugler som for fire år siden blev hædret som Danmarks bedste, og som nu bliver solgt hos 300 forhandlere over hele Danmark."

Der er i artiklen indsat et billede af en varedeklaration med følgende overskrift ”Ingrediensliste og allergener”. Af billedteksten fremgår ”Ingredienslisten på romkuglerne fra [Bynavn A] kan ses på virksomhedens hjemmeside”

Artiklen fortsætter:

”Forsker hos Kræftens Bekæmpelse og professor [Person 2] er ganske enig. Hun har i de seneste dage advaret danskerne mod at bruge for meget af det, som forskerne kalder ultraforarbejdet mad. Det vil sige fødevarer, der indeholder mange forarbejdede ingredienser og tilsætningsstoffer, og hvor de enkelte elementer er meget findelt.

Tænder advarselslamper hos forsker

Og det er romkuglerne et godt eksempel på.

- Den tænder alle advarselslamper med stoffer, du ikke kender. Jeg talte i hvert fald seks emulgatorer. De kan påvirke vores tarmbakterier negativt, siger [Person 2]. Forskeren medgiver, at de færreste spiser romkugler for sundhedens skyld. Og det er også det argument, manden bag den succesfulde romkugle – Danmarks mest spiste – forsvarer sig med.
- Der er jo ikke nogen, der køber romkuglen, som tror, at det er et ultrasundt produkt. Det er jo ikke et helseprodukt, vi sælger, siger [Klager], indehaver af virksomheden bag den berømte romkugle.”

Der er i artiklen indsat en faktaboks med overskriften ”Varedeklaration på romkugler fra [Bynavn A]”. Af faktaboksen fremgår:

”HVEDEMEEL (HVEDEmel, melbehandlingsmiddel: askorbinsyre), mørk chokolade, margarine (planteolier og fedt (palme, raps), vand, salt, emulgator: E471, citronsyre, aroma, farvestof: carotin), vand, PAST. ÆG, franchipanfyld (sukker, HVEDEmel, VALLEpulver, majsstivelse, MANDLER, aroma (SOJA), salt m. jod), sukker, margarine (vegetabiliske fedtstoffer (palme, kokos), vegetabiliske olier (raps), vand, salt), NOUGAT(sukker, vegetabilisk olie(solsikke,palem), hasselnødder , fedtfattig kakaopulver, modificeret stivelse, skummetmælkspulver, emulgator: soja-lecithin, smagsstoffer) bailey, romessens (aromastoffer, naturlige aromastoffer, vand, jamaica rom, 0,5% cellulosederivater E466 og 0,1% karamel E150a), kakaopulver, vegetabilisk olie og fedt (palme, raps), vand, salt, aroma, farve: beta-caroten., gær, FLØDE 38 %, krymmel (sukker, fedtreduceret kakaopulver, vegetabilisk fedt, dextrose, glukose sirup, emulgator lecithin (SOJA)), koldcreme (sukker, modificeret stivelse, VALLE pulver, vegetabiliske olie (kokos), fortykningsmiddel: E450ii, E399ii, E516, gelleringsmiddel: E401, farve: E160a, aroma), salt, emulgator E322, emulgator E471, emulgator E475, melbeh.middel E300, surhedsregulerende middel: E330, emulgator (solsikke lecitin, mono- og diglycerider af fedtsyre, poly glycerolestere af fedtsyre), farvestof betacaroten, kons.middel E202, surhedsregulerende middel E501(i), smag. Kan indeholde spor af nødder.”

Artiklen fortsætter herefter:

”Når ingredienslisten for de fynske romkugler er blevet så lang, skyldes det, at romkugler pr. definition er lavet af mange forskellige ingredienser, forklarer [Klager]. Det være sig kagerester, som alt efter deres oprindelse har hver deres ingrediensliste.

Men [Person 2] holder fast i sine indvendinger. For hvis vi vil spise sundt, bør vi også være kritiske, også når vi vælger kager.

- Jeg ville aldrig spise den her, du kunne nemt lave dem selv, siger forskeren.

Farlig havremælk

Men også fødevarer, som sundhedsmæssigt set har et bedre image end romkugler, står for skud hos forskeren. Eksempelvis havremælk, som er blevet et populært alternativ til mælk.

For også dette produkt hører under begrebet ultraforarbejdede fødevarer.

[...]

- Hvis mælken er lavet på havre, er den fuldstændig findelt. De findelte kulhydrater medfører meget store udsving i vores blodsukker og sender vores krop på overarbejde, forklarer [Person 2].

konsekvensen kan være diabetessygdomme, advarer forskeren, som også har proteinbarer på sin sorte liste.

- Den indeholder rigtig meget tilsat sukker. Det er noget, vi har kæmpet med de sidste 20 år. Der har været alt for meget fokus på fedt. Årsagen til, at amerikanerne er overvægtige er, at de spiser mere sukker.

[...]

Generelt anbefaler [Person 2], at man er påpasselig med at indtage fødevarer med mere end fem ingredienser. Og i særlig grad, hvis der er mange ukendte tilsætningsstoffer på ingredienslisten.

Risikoen er, at tarmen bliver gennemtrængelig for uønskede stoffer, som kan danne inflammation, hvilket kan føre til hjerte-karsygdomme.

- Det, jeg vil have folk til at gøre, er, at de skal kigge på ingredienslisten og se, om der er nogen stoffer, de ikke genkender. For så skal de tænke sig om og spørge sig selv: Har jeg lyst til at spise det her mad?”

TV 2 bragte den 7. december 2024 artiklen ”*Populære romkugler fik kritik – nu vælter det ind med reaktioner*” på tv2.dk.

Af underrubrikken fremgår:

”[Klager], indehaver af virksomheden bag romkuglerne, kalder kritikken af romkuglerne unuanceret.”

Der er i artiklen indsat et billede af de omtalte romkugler ledsaget af følgende billedtekst: ”[Klager] understreger, at det ikke er meningen, at man skal spise ”helt vildt mange” romkugler”.

Af artiklen fremgår:

”Det seneste døgn er det væltet ind med reaktioner på Nørre Aabys prisbelønnede romkugler, som i en artikel på TV 2 blev kaldt for ultraforarbejdede og fyldt med

tilsætningsstoffer. [Der er i artiklen indsat et link til artiklen *"Fynsk romkugle vandt pris som Danmarks bedste – nu får den kras kritik for at stride mod nyt maddogme"*, *Pressenævnet*]

Det fortæller [Klager], der er indehaver af virksomheden bag kagerne.

- Romkuglerne har fået mere opmærksomhed end kvindelandsholdet, der spillede i går, siger han med henvisning til torsdagens kamp mellem Danmark og Norge ved EM i håndbold.

Langt de fleste reaktioner er ifølge ham positive. Det gælder blandt andet kunder, som trofast køber hans romkugler – og som fortsat vil spise dem.

Men det hele har ikke været fryd og gammen. Han mener, at TV 2-artiklen tegner et unuanceret billede af ingredienslister og tilsætningsstoffer.

Og så synes han ikke, at hans romkugler er det rette sted at kaste et kritisk blik, hvis man vil starte en samtale om sundhed og spisevaner. For langt de fleste andre romkugler ville kunne pådrage sig samme kritik som Nørre Aabys, mener han.

Propfyldt med "gode" ting

I artiklen bliver det beskrevet, at der er 15 forskellige e-numre at finde i hans romkugler, og at der skal mere end 30 ingredienser til for at lave dem.

- Det fremgår bare ikke, at det ikke er alle e-numre, som er farlige. For eksempel bruger vi E-300, altså ascorbinsyre, som er det samme som C-vitamin, lyder en del af hans kritik.

Da han lavede opskriften til sine prisbelønnede romkugler, var det ud fra devisen: "Hvor mange gode ting, kan jeg putte i?". Det var blandt andet Malibu, Baileys, nougat og forskellige tilsætningsstoffer, der tilsammen resulterede i en lang ingrediensliste.

Det er netop den lange liste af ingredienser, som forsker hos Kræftens Bekæmpelse og professor [Person 2] går i rette med, fordi mange ingredienser er kendetegn for ultraforarbejdede produkter. Hun anbefaler, at man er påpasselig med at indtage fødevarer med mere end fem ingredienser.

Ifølge [Klager] er det bare også de mange ingredienser, som gør romkuglerne så gode. Han understreger, at alle ingredienserne er godkendte af Fødevarestyrelsen, og at hele bagerbranchen i øvrigt bruger de samme. Derudover peger han på, at mange andre madvarer består af langt over fem ingredienser.

Ikke den rigtige at kritisere

[Klager] mener desuden ikke, at hans romkugler er det rette sted at lægge sit fokus, hvis man vil starte en debat om ultraforarbejdet mad. I stedet burde man se på de madvarer, som vi spiser meget af, mener han.

- Det er jo ikke meningen, at man skal spise helt vildt mange romkugler. Så det er ikke det rigtige sted at rette kritikken, siger han.

Alligevel har han tænkt sig at tage kritikken til efterretning, når der skal udvikles nye produkter i fremtiden. Han vil blandt andet se på, om der skal pilles ingredienser ud, som har "dårlige e-numre", siger han.

- Generelt skal vi tænke over, hvad vi putter i munden og gøre det med måde. Men der er lige så mange e-numre i alle mulige andre romkugler.

Han forstår dog godt, hvorfor nogle retter kritik mod ultraforarbejdet mad fyldt med mange e-numre. Han så bare hellere, at de gik efter at få lavet lovgivningen på området om, så alle bagere arbejdede under de samme rammer.

- I stedet for at gå efter mig skulle man måske gå efter politikerne, hvis man mener, at det ikke er godt nok. Det er jo fair, men så skal lovgivningen laves om, så der er de samme rammer for alle. Så ville vi naturligvis også arbejde inden for de rammer.”

[Klager] rettede den 8. december 2024 henvendelse til TV 2 og klagede herefter den 18. december 2024 til Pressenævnet, da han ikke havde modtaget svar på klagen, han havde sendt til TV 2. Pressenævnet videresendte ved mail af 20. december 2024 [Klager]s mail til TV 2, som den 20. december 2024 afviste klagen.

2 Parternes synspunkter

2.1 [Klager]s synspunkter

[Klager] har i klagen til Pressenævnet anført blandt andet følgende:

”I forbindelse med jeres indslag og artikler, 5-6-7/12-2024, om ultraforarbejdede fødevarer, overtræder i jeres egne regler om presseetik. Jeres journalistik er overfladisk og unuanceret, og har stor risiko for at yde unødigt skade på min virksomhed.

Min virksomhed har på ingen måde i denne sammenhæng, overtrådt Dansk lovgivning om produktion af fødevarer. Og kan derfor ikke hænges ud som et dårligt eksempel.

Et af de store argumenter i denne sag er brugen af E-numre i et produkt. E-numre er ikke som regel usund, men er en europæisk betegnelse for et tilsat stof. Dette stof er tit en naturligt udvundet ingrediens. Et rigtigt godt eksempel er ascorbinsyre som er det samme som C-vitamin, eller Citronsyre som jo udvindes af citroner.

Sådanne E-numre findes der mange af, og de udgør ingen risiko i vores produkter. Derfor er det utroligt misvisende og ødelæggende for min virksomhed, når i hiver en professor ind i studiet, som tydeligt ikke har gjort sit hjemmearbejde. Hun har absolut intet kendskab eller viden om hvordan vi forarbejder vores produkter. Og åbenbart ikke særlig vidende om brugen af E-numre.

Samtidig læner i jer også op ad en hjemmekundskabslære, som ikke kan udregne vores opskrift ude fra vores varedeklaration. Det skal han heller ikke kunne. Dette har han gjort mig opmærksom på via en personlig mail, da han gerne vil lave dem sammen med sine elever.

Men vores processer er ikke til offentligt skue, kun vores varedeklaration. Uden min viden, kontakter i min kundeansvarlige i OK kæden, dette syntes jeg også er uetisk og usmagelig. Dette ser jeg som et direkte angreb på min virksomhed, og ønsker en redegørelse for dette.

I TV2 Fyns kl. 18:00 nyheder fredag, bruger i den negative overskrift "højt at flyve dybt at falde" om min virksomhed, med det indtryk til seerne at vi fortjent, er hårdt ramt af jeres artikel.

Denne udtalelse anser jeg som direkte chikane og forsøg på at drive skadende virksomhed, på mig og mine medarbejdere. Jeg og alle andre, er velvidende om, at romkugler oa. Ikke er sundhedsprodukter, men et produkt som skal nydes med måde.

Vi producerer rigtig mange andre produkter, som anpriseres som sunde, bl.a. Det gode rugbrød, og andre kageprodukter, som er fremstillet af få rene ingredienser. Romkuglen er med til at nedsætte bagernes mængde af madspild, så det er også på den grønne hylde”

2.2 TV 2s synspunkter

TV 2 har i udtalelsen til Pressenævnet anført blandt andet:

”TV 2 skal i det hele henholde sig til chefredaktør [Chefredaktøren] svar af 20. december 2024 til [Klager].

TV 2s artikel ”*Fynsk rom kugle vandt pris som Danmarks bedste - nu får den kras kritik for at stride mod nyt maddogme*” handler om ultraforarbejdede fødevarer.

Romkuglerne fra [Virksomheden] omtales som et eksempel på en ultraforarbejdet fødevarer. TV 2 videregiver i artiklen udtalelser fra [Person 1], madkundskabslærer med 40 års erfaring samt kræftforsker fra Kræftens Bekæmpelse, professor [Person 2]. De kritiske udtalelser fra de to personer er blevet forelagt for [Klager] og hans kommentarer hertil bringes loyalt i artiklen.

I forlængelse af dækning og debat den 5. og 6. december 2024 angående ultraforarbejdede fødevarer samt [Virksomheden] romkugler tilbød TV 2 Nyhederne [Klager] et interview.

I artiklen Populære rom kugler fik kritik - nu vælter det ind med reaktioner bringes uddrag af interviewet med [Klager].

Det er TV 2s opfattelse, at artiklerne hverken er i strid med TV 2s egne etiske retningslinjer eller retningslinjerne for god presseskik.”

3 Pressenævnets begrundelse og afgørelse:

I sagens behandling har følgende nævnsmedlemmer deltaget:

Jørgen Steen Sørensen, Jørn Mikkelsen, Lene Sarup og Peter Munk Povlsen.

Kompetence

Pressenævnet bemærker, at nævnet træffer afgørelse i sager om, hvorvidt der er sket offentliggørelse i strid med god presseskik, jf. medieansvarslovens § 34 og de vejledende

regler for god presseskik, og hvorvidt et massemedie efter reglerne i medieansvarslovens kapitel 6 er forpligtet til at offentliggøre et genmæle.

Det falder uden for nævnets kompetence at tage stilling til, om TV 2s egne etiske retningslinjer er overholdt. Dette forhold behandles derfor ikke.

God presseskik

Korrekt information, angreb og svar i sammenhæng og valg af kilder

[Klager] har klaget over, at omtalen er unuanceret, at væsentlige oplysninger om de omtalte E-numre er udeladt, og at omtalen skader hans virksomhed. Han har også klaget over mediets valg af kilder.

Det følger af retningslinjer for god presseskik, at det er mediernes opgave at bringe korrekt og hurtig information. Så langt det er muligt, skal det kontrolleres, om de oplysninger, der gives eller gengives, er korrekte. Der skal udvises kritik over for nyhedskilderne, især når disses udsagn kan være farvet af personlig interesse eller skadevoldende hensigt. Oplysninger, som kan være skadelige, krænkende eller virke agtelsesforringende for nogen, skal efterprøves i særlig grad, inden de bringes, først og fremmest ved forelæggelse for den pågældende. Angreb og svar skal, hvor det er rimeligt, bringes i sammenhæng og på samme måde. Dette gælder i særlig grad ved krænkende eller skadelige udsagn. jf. punkt A.1, A.2, A.3 og A.4.

Pressenævnet bemærker generelt, at redaktøren i overensstemmelse med det almindelige princip om redaktørens ret til at redigere mediet som udgangspunkt er berettiget til at beslutte, hvad man vil bringe i mediet. Det vil sige, at det ligger inden for grænserne af redaktørens redigeringsret at undlade at omtale forhold, der for en af parterne eller andre forekommer centrale, ligesom det er op til redaktøren at vælge og fravælge materiale og kilder, så længe de indholdsmæssige krav til den bragte information iagttages. Det bemærkes dog generelt, at et medie (redaktøren) på baggrund af sin egen eller sine medarbejderes adfærd kan have forpligtet sig til at bringe en given omtale.

Af artiklen *"Fynsk romkugle vandt pris som Danmarks bedste – nu får den kras kritik for at stride mod nyt maddogme"* fremgår blandt andet:

"I 40 år har [Person 1] undervist folkeskoleelever i madkundskab. Altså vejledt elever i, hvad maden indeholder, og hvordan den påvirker kroppen. Han studsede over ingredienslisten, da han for nyligt stødte på varedeklarationen for romkugler fra [Bynavn A]. Altså netop de romkugler som for fire år siden blev hædret som Danmarks bedste, og som nu bliver solgt hos 300 forhandlere over hele Danmark.

[...]

Forsker hos Kræftens Bekæmpelse og professor [Person 2] er ganske enig. Hun har i de seneste dage advaret danskerne mod at bruge for meget af det, som forskerne kalder ultraforarbejdet mad. Det vil sige fødevarer, der indeholder mange forarbejdede ingredienser og tilsætningsstoffer, og hvor de enkelte elementer er meget findelt.

[...]

Og det er romkuglerne et godt eksempel på. - Den tænder alle advarselslamper med stoffer, du ikke kender. Jeg talte i hvert fald seks emulgatorer. De kan påvirke vores tarmbakterier negativt, siger [Person 2]. Forskeren medgiver, at de færreste spiser romkugler for sundhedens skyld. Og det er også det argument, manden bag den succesfulde romkugle – Danmarks mest spiste – forsvarer sig med.

- Der er jo ikke nogen, der køber romkuglen, som tror, at det er et ultrasundt produkt. Det er jo ikke et helseprodukt, vi sælger, siger [Klager], indehaver af virksomheden bag den berømte romkugle.

[...]

”Når ingredienslisten for de fynske romkugler er blevet så lang, skyldes det, at romkugler pr. definition er lavet af mange forskellige ingredienser, forklarer [Klager]. Det være sig kagerester, som alt efter deres oprindelse har hver deres ingrediensliste.

Men [Person 2] holder fast i sine indvendinger. For hvis vi vil spise sundt, bør vi også være kritiske, også når vi vælger kager.

- Jeg ville aldrig spise den her, du kunne nemt lave dem selv, siger forskeren.

[...]”

Artiklen ”*Populære romkugler fik kritik – nu vælter det ind med reaktioner*” har følgende underrubrik:

”[Klager], indehaver af virksomheden bag romkuglerne, kalder kritikken af romkuglerne unuanceret.”

Af artiklen fremgår blandt andet:

”Det seneste døgn er det væltet ind med reaktioner på Nørre Aabys prisbelønnede romkugler, som i en artikel på TV 2 blev kaldt for ultraforarbejdede og fyldt med tilsætningsstoffer. [Der er i artiklen indsat et link til artiklen ”*Fynsk romkugle vandt pris som Danmarks bedste – nu får den kras kritik for at stride mod nyt maddogme*”, *Pressenævnet*]

Det fortæller [Klager], der er indehaver af virksomheden bag kagerne.

- Romkuglerne har fået mere opmærksomhed end kvindelandsholdet, der spillede i går, siger han med henvisning til torsdagens kamp mellem Danmark og Norge ved EM i håndbold.

Langt de fleste reaktioner er ifølge ham positive. Det gælder blandt andet kunder, som trofast køber hans romkugler – og som fortsat vil spise dem.

Men det hele har ikke været fryd og gammen. Han mener, at TV 2-artiklen tegner et unuanceret billede af ingredienslister og tilsætningsstoffer.

Og så synes han ikke, at hans romkugler er det rette sted at kaste et kritisk blik, hvis man vil starte en samtale om sundhed og spisevaner. For langt de fleste andre romkugler ville kunne pådrage sig samme kritik som [Bynavn A]s, mener han. *Propfyldt med "gode" ting*

I artiklen bliver det beskrevet, at der er 15 forskellige e-numre at finde i hans romkugler, og at der skal mere end 30 ingredienser til for at lave dem.

- Det fremgår bare ikke, at det ikke er alle e-numre, som er farlige. For eksempel bruger vi E-300, altså ascorbinsyre, som er det samme som C-vitamin, lyder en del af hans kritik.

Da han lavede opskriften til sine prisbelønnede romkugler, var det ud fra devisen: "Hvor mange gode ting, kan jeg putte i?". Det var blandt andet Malibu, Baileys, nougat og forskellige tilsætningsstoffer, der tilsammen resulterede i en lang ingrediensliste.

Det er netop den lange liste af ingredienser, som forsker hos Kræftens Bekæmpelse og professor [Person 2] går i rette med, fordi mange ingredienser er kendetegn for ultraforarbejdede produkter. Hun anbefaler, at man er påpasselig med at indtage fødevarer med mere end fem ingredienser.

Ifølge [Klager] er det bare også de mange ingredienser, som gør romkuglerne så gode. Han understreger, at alle ingredienserne er godkendte af Fødevarestyrelsen, og at hele bagerbranchen i øvrigt bruger de samme. Derudover peger han på, at mange andre madvarer består af langt over fem ingredienser.

Ikke den rigtige at kritisere

[Klager] mener desuden ikke, at hans romkugler er det rette sted at lægge sit fokus, hvis man vil starte en debat om ultraforarbejdet mad. I stedet burde man se på de madvarer, som vi spiser meget af, mener han.

- Det er jo ikke meningen, at man skal spise helt vildt mange romkugler. Så det er ikke det rigtige sted at rette kritikken, siger han.

Alligevel har han tænkt sig at tage kritikken til efterretning, når der skal udvikles nye produkter i fremtiden. Han vil blandt andet se på, om der skal pilles ingredienser ud, som har "dårlige e-numre", siger han.

- Generelt skal vi tænke over, hvad vi putter i munden og gøre det med måde. Men der er lige så mange e-numre i alle mulige andre romkugler.

Han forstår dog godt, hvorfor nogle retter kritik mod ultraforarbejdet mad fyldt med mange e-numre. Han så bare hellere, at de gik efter at få lavet lovgivningen på området om, så alle bagere arbejdede under de samme rammer.

- I stedet for at gå efter mig skulle man måske gå efter politikerne, hvis man mener, at det ikke er godt nok. Det er jo fair, men så skal lovgivningen laves om, så der er de samme rammer for alle. Så ville vi naturligvis også arbejde inden for de rammer."

Det er Pressenævnets opfattelse, at TV 2s valg af at bruge de omtalte romkugler som eksempel på ultraforarbejdede fødevarer samt mediets valg af kilder, herunder den omtalte madkundskabslærer, ligger inden for mediets redigeringsret.

Pressenævnet finder samtidig, at omtalen og vurderingerne fra kilderne indeholder kritik af romkuglerne, som kan være skadelig, krænkende eller virke agtelsesforringende for [Klager] og hans virksomhed, der producerer romkuglerne, og at der derfor er tale om oplysninger, der skal forelægges.

På baggrund af sagens oplysninger, herunder de kommentarer fra [Klager], der er gengivet i artiklerne, lægger Pressenævnet til grund, at oplysningerne er blevet forelagt for [Klager] forud for offentliggørelsen.

Nævnet finder herefter, at gengivelsen af [Klager]s kommentarer i artiklen *"Fynsk romkugle vandt pris som Danmarks bedste – nu får den kras kritik for at stride mod nyt maddogme"* om navnlig, at "- Der er jo ikke nogen, der køber romkuglen, som tror, at det er et ultrasundt produkt. Det er jo ikke et helseprodukt, vi sælger, siger [Klager], indehaver af virksomheden bag den berømte romkugle " og "Når ingredienslisten for de fynske romkugler er blevet så lang, skyldes det, at romkugler pr. definition er lavet af mange forskellige ingredienser, forklarer [Klager]. Det være sig kagerester, som alt efter deres oprindelse har hver deres ingrediensliste", er gengivet på en sådan måde i artiklen, at angreb og svar ses bragt i sammenhæng.

Pressenævnet finder i forhold til artiklen *"Populære romkugler fik kritik – nu vælter det ind med reaktioner"*, hvor [Klager]s synspunkter ses uddybet yderligere, ligeledes, at hans svar ses tilstrækkeligt gengivet i sammenhængen.

Nævnet finder på den baggrund, at mediets valg og fravalg af informationer i artiklerne ligger inden for mediets redigeringsret, og at [Klager]s på tilstrækkelig vis har fået lejlighed til at kommentere oplysningerne i sammenhæng. Nævnet udtaler ikke kritik.