



Beslutningsforslag nr. B 235

Folketinget 2009-10

Fremsat den 20. april 2010 af Benny Engelbrecht (S) og Bjarne Laustsen (S)

Forslag til folketingsbeslutning om indførelse af øvre grænser for injiceret væske i fersk kød

Folketinget pålægger regeringen at ændre den gældende bekendtgørelse om kød, således

- at det forbydes at anvende betegnelsen neutralmarineret kød om kød, der er injiceret med lage,
- at der udarbejdes en alternativ og mere retvisende betegnelse for kød injiceret med lage,
- at der udarbejdes nye retningslinjer for brugen af det såkaldt neutralmarinerede ferske kød, og
- at der nedsættes en arbejdsgruppe, som skal udarbejde forslag til en øvre grænse for mængden af tilsat marinade i alle typer kødprodukter.

Bemærkninger til forslaget

Der er blandt forbrugerne skabt stor usikkerhed om grænserne for indhold af den såkaldte neutralmarinade i kødprodukter efter ophævelsen af kødproduktbekendtgørelsen.

»Neutralmarineret« er en gængs producentbetegnelse for kødprodukter, der er tilsat vand, salt og sukker samt eventuelt andre ingredienser, som indføres i kødet på forskellig vis for at give indtryk af, at kødet er mere saftigt og mørt end i ubehandlet tilstand. Neutralmarinering af kyllinge-, svine-, kalkun- og oksekød er de mest fremherskende eksempler på denne teknologi.

Der anvendes også tilsvarende lager i forædlede produkter som bacon og hamburgerryg. Det vil være naturligt, i forbindelse med gennemførelsen af grænser for fersk kød, ligeledes at genindføre en øvre grænse for vandindholdet i disse produkttyper.

Socialdemokratiet anerkender de ændringer, der er blevet indført som led i fødevareaftalen fra maj 2007, og de 12 forenklingsinitiativer på fødevareområdet, som regeringspartierne (Venstre og Det Konservative Folkeparti), Socialdemokratiet, Dansk Folkeparti, Socialistisk Folkeparti, Det Radikale Venstre, Enhedslisten og Liberal Alliance var enige om at iværksætte, med henblik på at sikre fortsat høj fødevarerisikoforsikring og en bedre udnyttelse af fødevareressourcerne.

Det har dog været forslagsstillernes forventning efter indgåelse af den nye fødevareaftale fra november 2008, som er blevet omsat i ændringer af de gældende regler, at fødevarerisikoforsikringen og -sikkerheden ville få et løft. Forslagsstillerne mener, at bortfaldet af kødproduktbekendtgørelsen ikke bare har haft positive virkninger for producenterne muligheder for at fremstille kulinariske fornyelser, det har også medført frit slag for producenterne til at tilsætte kødprodukter helt unødvendige mængder af vand, som f.eks. i tilfældet »neutralmarinering«.

Kontrolundersøgelser af neutralmarineret kyllingefilet har tidligere vist, at produktet kan indeholde helt op til 40 pct. vand, da den lage, der anvendes til injicering, via tilsat protein er i stand til at binde store mængder væske i produktet. Forbrugerne bli-

ver derfor tvunget til at betale både for en vare, hvis kødstruktur er ødelagt, og for det postevand, produktet er blevet tilsat. Producenterne må i princippet tilsætte vand ad libitum, blot det fremgår af varedeklarationen. Der har dog været et større antal tilfælde, hvor deklarationens procentangivelse har været langt mindre end det reelle vandindhold.

I Sverige må kyllingekød kun tilsættes 15 pct. vand, mens vi ikke i Danmark har et tilsvarende loft.

I en interviewundersøgelse forfattet af Nina Konstantin Nissen, Lotte Holm og Peter Sandøe Center for Bioetik og Risikovurdering, Københavns Universitet, peges der på en række problemer med begrebet neutralmarinering:

- Betegnelsen er problematisk, fordi der savnes en præcis forklaring på, hvorfor og hvilke typer kød, der neutralmarineres.
- Forbrugerne mangler information om processen.
- Forbrugerne mangler oplysninger om eventuelle helserisici ved brugen af neutralmarinerede kødprodukter.
- De neutralmarinerede produkters status er tvetydig; forbrugerne kan ikke gennemskue, om det handler om »gourmetmad« eller »discountmad«.
- Opfattelsen af neutralmarinering afhænger af social sammenhæng, altså om produktet skal bruges til hverdagskost eller festlige middage.

Rapporten anbefaler også, at der anvendes en anden og mere retvisende betegnelse for det injicerede kød.

Efter forslaget skal en arbejdsgruppe bestående af repræsentanter for erhvervsorganisationer, forbrugerinteresser, producenter og faglige eksperter, samt øvrige relevante deltagere udarbejde de konkrete øvre grænser for de enkelte kødprodukter og anbefale ministeren en mere retvisende betegnelse for det neutralmarinerede kød.

Forslagsstillerne kan anbefale en betegnelse, der både dækker den mekaniske proces og det faktum, at produktet indeholder tilsat væske. Dette kunne være betegnelser som »maskinelt pumpet kød«, »maskinelt injiceret kød« eller »vandpumpet kød«.

*Skriftlig fremsættelse***Benny Engelbrecht (S):**

Som ordfører for forslagsstillerne tillader jeg mig herved at fremsætte:

Forslag til folketingsbeslutning om indførelse af øvre grænser for injiceret væske i fersk kød.

(Beslutningsforslag nr. B 235).

Jeg henviser i øvrigt til de bemærkninger, der ledsager forslaget, og anbefaler det til Tingets velvillige behandling.