

Folketingets Europaudvalg
Christiansborg
1240 København K

23. juni 2006

Sofie Krogh Andersen
Dok. 43525/ph

Markedsføring af rapsolie og majsololie med højt indhold af uforsæbelige bestanddele som nye fødevarer ingredienser

Grundnotat om tilladelse til markedsføring af rapsolie og majsololie med højt indhold af uforsæbelige bestanddele som nye fødevarer ingredienser i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 258/97 (novel food-forordningen) er udsendt til skriftlig kommentering i Europaudvalget, og sagen behandles den 26. juni i Bruxelles.

Grundet den meget korte høringsfrist vil Forbrugerrådet hermed gerne uddybe sit høringssvar vedr. ovennævnte novel food-godkendelser.

Forbrugerrådet anbefaler Europaudvalget ikke at tilslutte sig forslaget.

- Formålet med begge olier er anvendelse som vitamin E-tilskud. Den danske befolkning lider ikke af vitamin E-mangel, hvorfor yderligere indtag af vitamin E kan medføre, at indtaget bliver for højt. Der findes allerede en række vitamin E-kosttilskud på markedet, hvorfor vi finder, at produktet er unødvendigt.
- Rapsolie og majsololie med et højt indhold af uforsæbelige bestanddele indeholder phytosteroler, som menes at være kolesterolsænkende. Indholdet af phytosterol er relativt beskedent i forhold til den anbefalede acceptable mængde olie (hhv. 1,5 og 2 g olie pr. dag). De franske myndigheder vurderer, at denne egenskab derfor ikke kan anprises. En anprisning af oliens phytosterolindhold vil følgelig være vildledende.
- Den nye fremstillingsproces ("high-vacuum distillation") medfører ifølge den europæiske fødevarermyndighed (EFSA) en opkoncentration af kræftfremkaldende polycykliske aromatiske hydrokarboner (PAH'er), hvorfor den efterfølgende skal behandles med aktivt kul. Det er vigtigt, at olien overholder gangse grænseværdier for disse stoffer og løbende kontrolleres herfor.

Fiolstræde 17
Postboks 2188
DK-1017 København K

Tlf. (+45) 7741 7741
Fax (+45) 7741 7742
Mail fbr@fbr.dk
Web www.fbr.dk

- Den nye fremstillingsproces ("high-vacuum distillation") medfører ifølge den europæiske fødevaremyndighed (EFSA) en opkoncentration af andre organiske forureninger. Det fremgår ikke, hvilke behandlinger og kontrolforanstaltninger virksomheden har tænkt sig at tage for at undgå, at disse organiske forureninger optræder i det endelige produkt hos forbrugeren.

På baggrund af ovenstående argumenter mener vi derfor, at der er tale om to olier, som ikke tilfører markedet noget nyt, men til gengæld indbærer en række unødvendige risici for forbrugeren. Derfor anbefaler vi Europaudvalgets medlemmer ikke at tilslutte sig forslaget.

Med venlig hilsen

Villy Dyhr

Chef for Politisk Afdeling

Sofie Krogh Andersen

Fødevarepolitisk medarbejder