



Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Den 25. oktober 2006

Sagsnr.: 3591

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i skrivelse af 4. oktober 2006 (Ad FLF alm. del) udbedt sig min besvarelse af følgende spørgsmål 1:

Spørgsmål 1:

”Fødevareregion Øst vil have fjernet et slikprodukt fra fabrikanten Katjes fra hylderne med den begrundelse, at produktet er lige så fyldt med farvestoffer som andre produkter, selv om der reklameres med at produktet er uden farvestoffer. Kan ministeren i den anledning afklare, om der skelnes mellem ekstraktfarver og kunstige farvestoffer og for om der er generel forskel i giftighed på ekstraktfarver og kunstige farvestoffer?”

Svar:

Jeg har forelagt spørgsmålet for Fødevarestyrelsen, der oplyser følgende, hvortil jeg kan henholde mig:

”Fødevareregion Øst har påbudt tilbagetrækning af en række produkter, hvor regionen ikke har fundet, at virksomheden har dokumenteret, at en række farvende plantebaserede ekstrakter i produktet i sig selv er almindelige fødevarer og ikke tilsætningsstoffer. Klagesagen er endnu ikke afsluttet og kan derfor ikke kommenteres yderligere.

Med hensyn til om der skelnes mellem ekstraktfarver og kunstige farvestoffer, oplyser Fødevarestyrelsen, at der ikke skelnes mellem naturlige og kunstige tilsætningsstoffer, herunder farvestoffer. Alle tilsætningsstoffer, herunder naturlige og kunstige farvestoffer, gennemgår en sundhedsmæssig vurdering, inden de godkendes til brug i fødevarer. Det, der skelnes mellem, er fødevarer, der har farvende egenskaber (f.eks. en rødbede), og farvestoffer udvundet i form af ekstrakter (f.eks. ekstrakter fra rødbeden). Førstnævnte vil blive betragtet som en fødevarer ingrediens, mens sidstnævnte vil, såfremt der er tale om et farvestof fremstillet ved en selektiv ekstraktion fra naturlige kildematerialer, blive betragtet som et tilsætningsstof. Det betyder, at farvestoffet skal være godkendt samt leve op til en renhedsspecifikation, for at det må anvendes i fødevarer.

Hvorvidt der er generel forskel i giftighed på ekstraktfarver og kunstige farvestoffer, kan der ikke siges noget om på basis af de farvestoffer, der allerede er godkendt, da der ikke godkendes tilsætningsstoffer til fødevarer, hvor brugen vurderes at medføre en fødevare, der er giftig. Hvis spørgsmålet stilles i forhold til personer med forskellige former for fødevareoverfølsomhed, er det ikke muligt generelt at sige, om det er kunstigt fremstillede stoffer eller ekstrakter fra naturen, der fremkalder de kraftigste reaktioner. Naturen indeholder mange giftstoffer. F.eks. kan en ellers harmløs frugt indeholde stoffer, der er giftige, hvis de indtages alene, og man kan fremstille cyanid ud fra amygdalin, der blandt andet findes i bønner.”

Lars Barfoed

/Thomas Elvensø