

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri



Folketingets Udvalg for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri

København, den 9. juni 2008
Sagsnr.: 11946

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i skrivelse af 7. maj 2008 (FLF Alm. del - spørgsmål nr. 274) udbedt sig min besvarelse af følgende:

Spørgsmål 274:

”Vil ministeren i forlængelse af svaret på FLF alm. del – samrådssp. Y den 7. maj 2008 om azo-farvestoffer begrunde, hvorfor den danske bryggeribranche ikke har udfaset brugen af azo-farvestoffer i de sidste 2 pct. af læskedrikkene?”

Svar:

Fødevarestyrelsen har til besvarelsen af spørgsmålet indhentet oplysninger fra Bryggeriforeningen vedrørende status for anvendelsen af azofarvestoffer i læskedrikke, hvortil jeg kan henholde mig. Bryggeriforeningen har blandt andet oplyst:

”Fødevarestyrelsen har tidligere i oktober 2007 anmodet Bryggeriforeningen om at oplyse om følgende seks farvestoffer blev anvendt i dansk producerede læskedrikke:

| | |
|---------------------------|-----------------------|
| E 102 – Tartrazin | E 122 – Azorubin |
| E 104 – Quinolingult | E 124 – Ponceau 4R |
| E 110 – Sunset Yellow FCF | E 129 – Allura Red AC |

Bryggeriforeningen oplyste i oktober, at foreningens medlemmer anvendte fire ud af de seks ovennævnte farvestoffer i læskedrikke. Det drejer sig om Tartrazin, Quinolingult, Sunset Yellow og Azorubin. Anvendelsen af de fire farvestoffer (tre azofarvestoffer samt quinolingult) i læskedrikke har været i fuld overensstemmelse med Positivlistens fortegnelse over tilladte tilsætningsstoffer i fødevarer.

Efter et stigende forbrugerønske besluttede Bryggeriforeningens medlemmer i efteråret 2007 at udfase brugen af de fire farvestoffer.

[...]

Som en umiddelbar konsekvens af branchens beslutning blev E 104 Quinolingult udfaset fra hovedparten af markedet for sportslæskedrikke. Faxe Kondi blev produceret uden farve fra dagen efter beslutningen, og Carlsberg Sport produceres i dag uden farve.

Azofarvestofferne er blevet fjernet i en væsentlig del af det resterende marked for meget røde, gule og grønne læskedrikke, der indtil branchens beslutning udgjorde omkring 2% af markedet. Enkelte producenter arbejder fortsat på at erstatte farvestofferne med alternativer.

Udfasningen af azofarvestoffer og quinolingult er ikke en umiddelbar let teknologisk opgave, idet det er vanskeligt at finde alternative farvestoffer, der har en tilstrækkelig stabilitet overfor lyspåvirkning.

Læskedrikproducenterne er således langt i udfasningen af azofarvestoffer, ligesom quinolingult i dag anvendes i meget få læskedrikke, og farvestofferne udfases fortsat i takt med, at læskedrikproducenterne finder alternativer.”

Eva Kjer Hansen

/Kristine Lilholt Nilsson