

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri



Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, København, den 13. december 2007
Sagsnr.: 5625

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i skrivelse af 28. november 2007 (Ad FLF alm. del) udbedt sig min besvarelse af følgende spørgsmål:

Spørgsmål 6:

”Ministeren oplyser i 2006-07, FLF alm. del – svar på spørgsmål 334, at Fødevarestyrelsen indhenter oplysninger om, hvilke danskproducerede fødevarer, der indeholder azo-farvestoffer. Vil ministeren oversende disse oplysninger til udvalget, og vil ministeren oplyse, hvilke initiativer ministeren agter at tage på baggrund af denne viden?”

Svar:

Fødevarestyrelsen har bedt henholdsvis Mejeriforeningen, Bryggerforeningen samt Fødevare-Industrien om at oplyse i hvilke danskproducerede fødevarer, de pågældende farvestoffer fra den britiske undersøgelse anvendes. Oplysningerne er tiltænkt som baggrundsviden samt for at skabe et overblik over den danske anvendelse af disse farvestoffer til brug i EU-arbejdet med reguleringen af farvestoffer. Følgende svar er indkommet:

Mejeriforeningen har oplyst, at de pågældende farvestoffer ikke anvendes i mejeriprodukter produceret i Danmark.

Bryggerforeningen har oplyst, at foreningens medlemmer anvender 4 ud af de 6 farvestoffer (tre azo-farvestoffer (tatrazin, sunset yellow og azorubin) og quinolintgult). Efter et stigende forbrugerenske har bryggerforeningens medlemmer besluttet at udfase brugen af de fire nævnte farvestoffer. Læskedrikfabrikanterne har i forvejen igennem en årrække nedsat anvendelsen af azo-farvestoffer i læskedrikke. Bryggerforeningen gennemførte for nogle år siden en undersøgelse af medlemmernes anvendelse af azo-farvestoffer, der viste, at medlemmerne anvendte de 3 azo-farvestoffer i læskedrikke, og at læskedrikke tilsat azo-farvestoffer udgjorde 2,9% af det totale volumen fremstillede læskedrikke. Dertil kommer anvendelsen af quinolintgult. Tidligere for 10-15 år siden udgjorde læskedrikke tilsat azofarvestoffer mellem 9 – 18% af det totale volumen fremstillede læskedrikke.

FødevareIndustrien har oplyst, at de har modtaget indberetninger fra omkring en ¼ af deres medlemmer. Det er FødevareIndustriens vurdering, at hovedparten af de medlemmer, som kunne tænkes at anvende disse farvestoffer, har reageret. Anvendelsen er angivet som følger:

- E 102: Sodavand, alkohol-holdige aperitifer, tyggegummi, softicepuver og Grenada.
- E 104: Pistacestang (kaffebrød), tyggegummi, sukkerkonfektur, mintgelé og sodavand.
- E 110: Græskarkage, sodavand og is.
- E 122: Sodavand og pisk selv gulf.
- E 124: Rejer i lage og frugtgelé.
- E 129: Sukkerkonfektur, tyggegummi, ekstruderet sojaprotein til salamiprodukter, pork luncheon meat, desserttoppings, softicemix, marmelade og alkoholdrikke.

Jeg kan ydermere oplyse, at Forbrugerrådet har en hjemmeside, hvorpå der er listet diverse fødevarer indeholdende disse farvestoffer. Her kan forbrugeren eventuelt orientere sig om forekomsten. Jeg vil dog i forlængelse heraf nævne, at de pågældende farvestoffer er fuldt ud lovligt at anvende i fødevarer, så længe Positivlistens¹ bestemmelser overholdes.

Som tidligere oplyst, gennemfører EFSA for tiden en revurdering af alle de farvestoffer, som er tilladt til fødevarer i EU, og EU-Kommissionen har bedt EFSA om at inddrage den britiske undersøgelse i revurderingen. EFSA har i en pressemeddelelse oplyst, at de regner med at have en udtalelse klar i slutningen af januar 2008, og den danske repræsentant i EU-Kommissionens ekspertgruppe for tilsætningsstoffer vil følge sagen tæt. Jeg vil naturligvis arbejde for et forbud, såfremt det viser sig, at den videnskabelige udtalelse og EU-Kommissionens opfølgning herpå giver grundlag for det.

Eva Kjer Hansen

/Thomas Elvensø

¹ Fortegnelse over tilsætningsstoffer til fødevarer, januar 2005.