

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri



Folketingets Udvalg for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri

København, den 26. marts 2009
Sagsnr.: 15345

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i brev af 2. marts 2009 stillet følgende spørgsmål nr. 246 (Alm. del) som hermed besvares:

Spørgsmål 246:

”Vil ministeren redegøre for, hvorfor det stadig er tilladt at tilsætte natriumnitrit (E250) til fødevarer?”

Svar:

Lovgivningen omkring anvendelse af tilsætningsstoffer i fødevarer er EU-harmoniseret. Scientific Committee on Food (SCF) og senere den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet (EFSA) har risikovurderet hvert enkelt tilladt tilsætningsstof og har for mange stoffer fastsat en ADI-værdi (Anbefalet Daglig Indtag). Denne ADI-værdi sætter rammerne for, i hvilke fødevarer og i hvilke mængder et tilsætningsstof må anvendes.

SCF har i 1995 risikovurderet anvendelsen af nitrit i kødprodukter og konkluderet, at det er acceptabelt at anvende nitrit i en mængde på 0-0,06 mg/kg kropsvægt. Grundet risikoen for pølseforgiftning, som nitrit beskytter imod ved at hæmme væksten af bakterien *Clostridium botulinum*, har man i EU valgt at fastsætte grænseværdierne for nitrit i kødprodukter ud fra en ADI-værdi på 0,06 mg/kg kropsvægt.

Ekspertter fra Fødevareinstituttet, DTU, er enige med SCF og EFSA i, at nitrit i kødprodukter opfylder et vigtigt teknologisk behov ved at beskytte forbrugerne mod pølseforgiftning, men mener samtidig, at man i højere grad bør stræbe efter at fastsætte de tilladte mængder så lavt som muligt i forhold til det teknologiske behov. Danmark har derfor gennem mange år haft lavere grænseværdier for nitrit end resten af EU uden, at det har betydet flere tilfælde af pølseforgiftning forårsaget af kødprodukter. Senest i maj 2008 besluttede Kommissionen, at Danmark kunne opretholde de danske særregler

for tilsætning af nitrit til kødprodukter i yderligere 2 år. Herefter skal Danmark igen indgive en ansøgning.

Det er ikke muligt at forbyde brugen af nitrit i kødprodukter fuldstændig, da eksperter har vurderet, at det er rimeligt at anvende i de tilladte mængder på grund af det teknologiske behov.

Eva Kjer Hansen

/Caroline D. Nordentoft