

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri



Folketingets Udvalg for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri

København, den 12. november 2009
Sagsnr.:1816
Dok.nr.: 16448

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i brev af 20. oktober 2009 stillet følgende spørgsmål nr. 10 (Alm. del) som hermed besvares. Spørgsmålet er stillet efter ønske fra Benny Engelbrecht (S).

Spørgsmål 10:

”Ministeren bedes oplyse, hvilke teknikker til opbevaring af frugt - både mekanisk og kemisk, der er godkendt ud over særlige kølerum med nedsat iltindhold og gasarten Smartfresh, samt udbredelsen af disse i Danmark”

Svar:

Jeg har bedt Fødevestyrelsen om at besvare spørgsmålet.

Fødevestyrelsen oplyser, at alle en gros virksomheder, der producerer, opbevarer og sælger frisk frugt og grønt, skal være registreret eller autoriseret hertil efter bestemmelserne herom i autorisationsbekendtgørelsen¹.

Til besvarelse af spørgsmålet har Fødevestyrelsen anmodet Det Jordbrugsvidenskabelige Fakultet, Århus Universitet, om at bidrage med et notat om anvendte teknikker til opbevaring af frisk frugt og grønt.

./. Der henvises til det vedlagte notat.

Derudover oplyser Fødevestyrelsen, at en række af de metoder, der nævnes i notatet fra Det Jordbrugsvidenskabelige Fakultet er forholdsregler, der anvendes uden at være omfattet af specifikke regler, idet det er virksomhedens ansvar, at produkterne lever op til blandt andet kravene til fødevarsikkerheden.

¹ [Bekendtgørelse nr. 149 af 25. februar 2009 om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder](#)

For så vidt angår de tilsætningsstoffer, der må anvendes til frisk frugt og grønt, fremgår disse af Positivlistens afsnit 4.1.1 og 4.1.2.²

- luftarter, som nævnes i det vedlagte notats afsnit om ”pakning i emballage med barriereegenskaber” er tilsætningsstoffer, som må anvendes efter teknologisk behov.
- antioxidanter og konserveringsstoffer må kun anvendes i meget begrænsede tilfælde. Svovldioxid eller sulfid må kun anvendes til spisedruer og litchi-frugter, mens citrusfrugter må behandles med stofferne o-Phenylphenol , natrium-o-phenylphenolat.
- diverse voks og estere til overfladebehandling.

Derudover må der ikke anvendes tilsætningsstoffer til frisk frugt og grønt.

Det skal bemærkes, at frisk frugt og grønt er undtaget bestemmelsen om holdbarhedsangivelse og ingrediensliste i mærkningsbekendtgørelsen. Dog skal citrusfrugter i givet fald mærkes med ”overfladebehandlet”, og hvis frugt og grønt er pakket i beskyttende atmosfære, skal dette angives i mærkningen.

Endelig skal det bemærkes, at frisk frugt og grønt kun må sælges, hvis det overholder kravene til ydre kvalitet og modenhed, og de fleste produkter af frisk frugt og grønt skal være mærket med oprindelsesland.³

Eva Kjer Hansen

/Thomas Elvensø

² Positivlisten. Fortegnelse over tilsætningsstoffer til fødevarer. Positivlisten er tilgængelig på Fødevarestyrelsens hjemmeside:
http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevaresikkerhed/Teknologi_tilsaetningsstoffer/Tilsaetningsstoffer/for_side.htm

³ Fastsat i handelsnormerne for frugt og grønt, se [Kommissionens forordning \(EF\) nr. 1221/2008 af 5. december 2008](#) om ændring af forordning (EF) nr. 1580/2007 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 2200/96, (EF) nr. 2201/96 og (EF) nr. 1182/2007 vedrørende frugt og grøntsager for så vidt angår handelsnormer