

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri



Folketingets Udvalg for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri

København, den 5. februar 2010
Sagsnr.: 3915
Dok.nr.: 52209

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i brev af 3. februar 2010 stillet følgende spørgsmål nr. 180 (Alm. del) som hermed besvares. Spørgsmålet er stillet efter ønske fra Benny Engelbrecht (S).

Spørgsmål 180:

”Vil ministeren redegøre for, hvordan Danmark stillede sig til den oprindelige godkendelse af nisin i fødevarer og brug af antioxidanter i uforarbejdet kød, jf. FLF alm. del – bilag 141?”

Svar:

Som hovedregel mener Danmark, at antibiotika ikke må anvendes i fødevarer, da man frygter, at det kan skabe antibiotikaresistens i sygdomsfremkaldende bakterier. Derfor har Danmark tidligere ikke støttet anvendelsen af nisin i fødevarer.

EU's fødevarsikkerhedsorgan (EFSA) har vurderet sikkerheden af nisin i fødevarer i 1990 og 2006 og har begge gange udtalt, at nisin kan bruges i fødevarer, da stoffet ikke bruges til medicin for hverken mennesker eller dyr. Danske eksperter fra DTU, Fødevareinstituttet, støtter disse udtalelser.

Regeringens holdning er, at tilsætningsstoffer skal være sundhedsmæssige forsvarlige at anvende, at der skal være en teknologisk begrundelse samt, at stofferne ikke må vildlede forbrugerne.

Da den foreslåede nye anvendelse af nisin lever op til disse krav, mener regeringen at stoffet kan godkendes.

For så vidt angår anvendelsen af antioxidanter, vedrører det nye forslag alene godkendelse af antioxidanter i færdigpakkede tilberedninger af hakket kød, hvilket Danmark ikke tidligere har haft betænkeligheder ved. Det vurderes at antioxidanter har en vigtig funktion i tilberedninger af hakket kød, som på grund af den store overflade og

tilstedeværelse af krydderier nemt udsættes for oxidation og derved hurtigere går i
fordærv end kød i hele stykker.

Eva Kjer Hansen

/Gundula Maria Kjær