

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen, 6. kontor/MSAN og BICB
3.1/GMKJ
Den 18. juni 2010

Samråd i Fødevareudvalget den 16.
juni 2010 vedrørende ulovligt nitrit i
fisk

Spørgsmålene er stillet efter ønske fra Kristen
Touborg (SF)

TALEPUNKT

det talte ord gælder

Spørgsmål BJ: ”Ministeren bedes redegøre for sagen om fem danske fiskevirksomheder, der er blevet taget i at farve flere hundrede ton røget laks og ål med nitrit, der i fisk kan danne kræftfremkaldende stoffer, jf. B.T. den 6. maj 2010, og hvordan vil ministeren sikre, at den slags ikke kan finde sted fremover”

Svar:

**Redegørelse
om sagen**

- Indledningsvis kan jeg oplyse, at tilsætning af nitrit til fisk i EU er ulovligt.
- I december 2009 fandt Fødevarekontrollen frem til den ulovlige brug af tilsætningsstoffet nitrit (E 250) i fisk igennem et ordinært tilsyn på virksomheden KB Finest A/S i Esbjerg. Der blev efterfølgende fulgt op på sagen ved gennemførsel af et kontrolprojekt i første kvartal af 2010 for at afdække, om andre danske

virksomheder anvendte og markedsførte fiskeprodukter med nitritsalt. Det var desværre tilfældet.

- Fødevarekontrollens Rejsehold har fundet ulovlig brug af nitrit i røget fisk, der er solgt i Danmark og andre EU lande, men primært til Australien. Ud over at brugen af nitrit i røget fisk er ulovlig i EU og Australien, har virksomhederne undladt at mærke med nitrit på produkternes ingredienslister.
- På den baggrund har Fødevarestyrelsen politianmeldt de tre engrosvirksomheder KB Finest A/S, Polar Salmon A/S og Vega Salmon A/S – alle tre beliggende i Esbjerg, og krævet tilbagetrækning af de berørte fiskeprodukter fra markedet. Ved politianmeldelserne har Fødevarestyrelsen indstillet bøder på helt op til 1 million kroner. Det er nu op til politi og domstole at afgøre, om beviserne i sagerne holder og fastsætte bødestørrelsen.
- Desuden har to detailvirksomheder, Kolding Røgeri og Fiskemanden i Køge, anvendt nitritsalt til produktion af røget fisk. I begge tilfælde er varer med nitritsalt blevet trukket tilbage, og Fødevarestyrelsen har udstedt administrative bøder til virksomhederne. Disse virksomheder er ikke blevet politianmeldt, da

der er tale om mindre forseelser af mindre grov karakter.

- Virksomhedernes formål med at tilsætte nitrit til fisk har formentlig været for at fremhæve laksens røde farve og forlænge holdbarheden.

Fremadrettet håndtering

- Afsløringerne af svindel - som vi har set i denne sag - er et mønstereksempel på godt samarbejde mellem Fødevarestyrelsens forskellige kontrolindsatser.
- På baggrund af fødevarekontrollens opmærksomhed og mistanke i de pågældende sager bliver den ordinære kontrol styrket med kompetencerne fra Rejseholdet. Derved optrevler fødevarekontrollen effektivt ulovligheder, som de pågældende virksomheder ellers gør alt for at skjule.
- Når det er sagt, vil jeg dog understrege, at det er virksomhedernes ansvar, at reglerne for fødevarer overholdes, herunder at fødevarerne opfylder kravene om sikkerhed og egnethed til menneskeføde.
- Det er derfor vigtigt og væsentligt, at der følges op over for virksomheder, der svindler i sådanne sager. Det er fuldstændigt uacceptabelt, at store danske

eksportvirksomheder tilsætter nitrit til fisk, som de sælger på markeder, hvor det ikke er tilladt.

- For det første er der tale om ulovligheder og vildledning af forbrugerne, når virksomhederne på den måde opnår en uberettiget og ukollegial konkurrencefordel.
- For det andet er den ulovlige adfærd ødelæggende både for forbrugertilliden og danske fødevarerprodukters omdømme – både nationalt og internationalt.
- Jeg kan derfor love jer, at Fødevarestyrelsen også fremadrettet vil have fokus på kontrol af anvendelse af nitrit i fisk.