

Ministeren for fødevarer, landbrug og fiskeri

AFGÅET



Anette Harbech Olesen
Vegavej 22
8270 Højbjerg

København, den 21 APR. 2010
Sagsnr.: 4716

Kære Anette Harbech Olesen

Tak for dit brev af 22. marts 2010 vedlagt et eksemplar af din bog om fedtstoffer.

Det fremgår klart af vores fødevarerlovgivning, at olier og andre fødevarer ikke må sælges, hvis de er harske eller på anden måde uegnede til menneskeføde. Vi har et temmelig detaljeret sæt af hygiejneregler, som skal sikre, at fødevarerne produceres sådan, at friskheden og den hygiejniske kvalitet er i orden.

Der er særlige bestemmelser for fiskeolie, som stiller krav om friskhed og en ordentlig hygiejnisk kvalitet af de fiskeråvarer, der bruges til olien. Det har betydning for fiskeoliens kvalitet og holdbarhed. Råvarerne til fiskeolien er som udgangspunkt underkastet de samme hygiejneregler som spisefisk. Der er også særlige regler for afsmeltet animalsk fedt af andre dyrearter, som bl.a. omfatter grænseværdier for harskningstal. Reglerne findes i hygiejneforordningerne¹.

De generelle mærkningsregler i mærkningsbekendtgørelsen fra 2005 om bl.a. holdbarhed og opbevaring er også med til at sikre forbrugerne mod produkter, som eksempelvis fødevarer med harsk fedtstof.

Det er producenterne, der fastsætter holdbarhed for fødevarer, herunder raffinerede olier, ud fra deres kendskab til produktet. Holdbarheden fastsættes på baggrund af producentens vurdering af, hvor længe en fødevarer med sikkerhed bevarer sine specifikke egenskaber under de rette opbevaringsforhold. De specifikke egenskaber er bl.a. friskhed og den smag, som producenten ønsker, at forbrugeren skal identificere produktet ved.

Hvis det er nødvendigt, skal fødevarer mærkes med oplysninger om, hvordan den opbevares. Opbevaringsforskrifter er obligatoriske for fødevarer, som er letfordærlige i mikrobiologisk forstand. Disse fødevarer skal mærkes med angivelsen "sidste anvendelsesdato".

¹ Forordning nr. 852/2004 om fødevarerhygiejne og forordning nr. 853/2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer

Fiskeolier er mest udsat for nedbrydning med deres høje indhold af langkædede polyumættede fedtsyrer. Mange produkter tilsættes en antioxidant for at forbedre stabiliteten, og hvis olierne var harske så ville forbrugerne simpelthen ikke spise olierne. Olierne i kapsler smager man godt nok ikke på, men når industrien raffinerer olierne og tilsætter antioxidant, så er olien stabil inde i kapslen.

Produktionsteknologierne er efterhånden velkendte, så generelt tvivler jeg på, at olierne har så dårlig kvalitet, som du anfører.

Sundhedsmæssigt findes der ikke dokumentation for, at de mange nedbrydningsprodukter, der kan dannes, har en skadelig effekt på mennesker. I de mængder, som vi kommer til at indtage disse stoffer, inden olierne er så harske, at vi ikke vil spise dem, er der ikke videnskabelig dokumentation for en skadelig effekt.

Jeg mener derfor ikke umiddelbart, der er behov for yderligere regulering på fødevareområdet, som i forvejen er meget detailstyret. Jeg går ud fra, at producenter kun kan være interesseret i, at forbrugeren får en positiv oplevelse ved den konkrete fødevarer, så de køber fødevareren igen. Er forbrugeren ikke tilfreds, vil produktet næppe være lang tid på markedet.

Hvis du i øvrigt har konkrete spørgsmål til lovgivningen, er du altid velkommen til at kontakte vores fagkontorer i Fødevarestyrelsen.

Med venlig hilsen

Henrik Høegh