

## Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri



Folketingets Udvalg for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri

København, den 16. december 2010  
Sagsnr.: 7923  
Dok.nr.: 172972

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i brev af 22. november 2010 stillet følgende spørgsmål nr. 67 (Alm. del) som hermed besvares.

### **Spørgsmål 67:**

”Vil ministeren i forlængelse af besvarelsen af FLF alm. del – samrådssp. J og K om hydrolyserede hvedeproteiner den 17. november 2010 oversende en redegørelse for tiltag i produktudviklingen, der kan forebygge allergiske reaktioner?”

### **Svar:**

DTU Fødevareinstituttet oplyser, at det er vanskeligt at forebygge nye fødevareallergier, idet man ikke præcist ved, under hvilke forudsætninger fødevareallergi udvikles. Det vides for eksempel ikke præcist, hvad det er for egenskaber, der gør nogle proteiner allergifremkaldende. Det er derfor ikke muligt ud fra vores viden i dag at opsætte generelle kriterier for produktionen for at undgå udviklingen af allergifremkaldende stoffer.

Hvis en virksomhed ved produktudvikling fremstiller en ny fødevare eller fødevareingrediens skal denne risikovurderes og godkendes i henhold til reglerne i forordningen om nye fødevarer og nye fødevareingredienser. Ligeledes skal nye tilsætningsstoffer igennem en risikovurdering, før de godkendes i EU. Der foretages i dag således en vurdering fra sag til sag for nye fødevarer, fødevareingredienser og tilsætningsstoffer.

Henrik Høegh

/ Caroline D. Nordentoft