



Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Folketingets Udvalg for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri

København, den 17. december 2012
Sagsnr.: 18387
Dok.nr.: 474135

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i brev af 4. december 2012 stillet følgende spørgsmål nr. 77 (Alm. del), som hermed besvares. Spørgsmålet er stillet efter ønske fra Karen Jespersen (V).

Spørgsmål 77:

Er det korrekt, at Fødevarestyrelsen har ladet fiskeolieindustrien selv afgøre, om man ønskede en regelsætning eller lovgivning inden for fastsættelse af harskningsgrader som parameter for en fiskeolies kvalitet?

Svar:

Fødevarestyrelsen har ikke ladet fiskeolieindustrien afgøre, om man ønskede lovgivning om harskningsgrader for fiskeolier, men harskning af fiskeolie er drøftet med producenter og forhandlere af fiskeolie.

Fødevareinstituttet på Danmarks Tekniske Universitet (DTU) har på basis af den eksisterende videnskabelige viden vurderet, at de fiskeolier, der markedsføres på det danske marked, ikke er sundhedsskadelige. Herudover har DTU vurderet, at indholdet af aktive omega-3 fedtsyrer i fiskeolie ikke reduceres nævneværdigt ved det oxidationsniveau, der ses i danske produkter.

Da der hverken er et fødevarsikkerhedsmæssigt problem, og da den ernæringsmæssige værdi af fiskeolien ikke nedsættes nævneværdigt ved det oxidationsniveau der findes i de danske produkter, er det således Fødevarestyrelsens vurdering, at der ikke er behov for regler eller lovgivning for oxidationsniveauet i fiskeolie, der sælges i Danmark udover de generelle regler om, at fødevarer ikke må udgøre en risiko for forbrugerne, og skal være egnede som fødevarer.

Mette Gjerskov

/Frederikke Thyé