



Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Folketingets Udvalg for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri

København, 9. september 2014
Sagsnr.: 27253
Dok.nr.: 718562

Fødevareministerens besvarelse af spørgsmål nr. 465 (FLF alm. del) stillet den. 18. august efter ønske fra Per Clausen (EL)

Spørgsmål nr. 465:

”Hvorledes agter ministeren at følge op på undersøgelsen af fransk vin og spiritus, der viste, at over 80 pct. indeholdt farlige ftalater endda nogle over grænseværdien, jf. <http://www.b.dk/nationalt/farlige-ftalater-i-vin-og-spiritus?>”

Svar:

Fødevarestyrelsen har oplyst følgende, som jeg kan henholde mig til:

”Artiklen i Berlingske er baseret på en videnskabelig artikel fra et fransk laboratorium¹, som har målt tilstedeværelsen af en række ftalater i vin, spiritus, emballage og produktionsudstyr anvendt til fremstilling af vin. Resultaterne viser, at der er fundet ftalater i 83 pct. af prøverne af vin og i 100 pct. af prøverne af spiritus. Nogle af indholdene overskred den grænseværdi for afsmitning til fødevarer, der er fastsat i reglerne for fødevarekontaktmaterialer (11 pct. og 19 pct. af prøverne af vin og spiritus hhv.). Artiklen peger på lakken på indersiden af lagertanke, som den største kilde til ftalater i vin og spiritus. De tanke, som blev undersøgt i artiklen er forholdsvis gamle (fra 1995), hvor der var andre regler for ftalater i fødevarekontaktmaterialer.

Ftalater er reguleret i EU forordning 10/2011 om fødevarekontaktmaterialer af plast. Heri er der fastsat grænser for indholdet og afsmitningen af ftalater til fødevarer. Grænseværdierne for ftalater er sat lavere end for de fleste andre grupper af stoffer for at tage hensyn til, at ftalater kan komme fra andre kilder end fødevarekontaktmaterialer.

Indholdene af ftalater i denne undersøgelse er fundet i vin og spiritus, og derfor mener Fødevarestyrelsen ikke, at der er grund til bekymring for befolkningen generelt. Dette skyldes, at særligt følsomme grupper, som børn og gravide, som udgangspunkt ikke indtager vin. Desuden har Dansk Erhverv oplyst til Fødevarestyrelsen, at brancheorganisationen for vin- og

¹ P. Chatonnet, S. Boutou & A. Plana (2014): Contamination of wines and spirits by phthalates: types of contaminants present, contamination sources and means of prevention, Food Additives & Contaminants: Part A, DOI: 10.1080/19440049.2014.941947

spiritusimportører og grossister i Danmark (VSOD) har været opmærksomme på problemstillingen og selv har udskiftet lagertanke til syrefast stål uden coating for 20 år siden. De har også fået dokumenteret, at det samme gælder de tankbiler, som branchen benytter sig af. Branchen gør opmærksom på, at de ikke kan garantere for producenter i udlandet, men at de ikke regner med, at problemet er udbredt.

Fødevarestyrelsen kontrollerer indholdet af ftalater i fødevarekontaktmaterialer og i visse typer fødevarer (hidtil oftest spiseolie). Ftalater i vin vil fremover også indgå i styrelsens kontrolprogram, herunder også vin produceret og tanket i udlandet.”

Dan Jørgensen

/ Louise Juul