



## Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Folketingets Udvalg for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri

København, 19. december 2013  
Sagsnr.: 23435  
Dok.nr.: 612010

Fødevareministerens besvarelse af spørgsmål nr. 65 (FLFalm. del) stillet den 25. november 2013 efter ønske fra Ellen Trane Nørby (V)

### Spørgsmål nr. 65:

"På baggrund af artiklen "EU-regler truer kanelneglen" bedes ministeren oplyse, hvorfor Fødevarestyrelsen ikke har kategoriseret kanelnegle, kanelstænger og lignende som traditionelt dansk bagværk, når man i Sverige eftersamme regelsæt har kategoriseret kanelboller, kanelgifter og lignende som traditionelt svensk bagværk, jf. <http://epn.dk/brancher/foedevarer/ECE6272220/eu-regler-truer-kanelneglen/>."

### Svar:

Jeg har indhentet en udtalelse fra Fødevarestyrelsen, som har oplyst følgende:

"Fødevarestyrelsen har indplaceret kanelnegle, kanelstænger og lignende som almindeligt fint bagværk, da dette er i overensstemmelse med formålet med aromaforordningen, risikovurderinger og danskernes kostmønstre.

Hensigten med aromaforordningen, som bl.a. regulerer kumarin, er at beskytte forbrugerne. Grænseværdierne for kumariner fastsat på baggrund af en risikovurdering foretaget af den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet (EFSA), som også har fastsat en TDI-værdi (Tolerabelt Dagligt Indtag). Derudover har EFSA udtalt, at man godt kan overskride TDI-værdien tre gange i 1-2 uger uden sundhedsmæssige risici. Det betyder, at grænseværdien for traditionelt og/eller sæsonbestemt bagværk er fastsat ud fra en vurdering af, at man godt må få lidt mere kumarin i korte perioder.

Fødevarestyrelsen har beregnet det mulige indtag af kumarin på baggrund af danskernes aktuelle indtag af forskellige kager. DTU Fødevareinstituttets kostdata fra 2005-2008 viser, at børn i alderen 4-9 år relativt nemt kan få for meget kumarin fra kanelkager, hvis kagerne har et højt indhold af kumarin, og derudover kan de få kumarin fra andre kanelholdige fødevarer (morgenmadsprodukter, desserter, mv.).

Fødevarestyrelsen har sammen med erhvervet nedsat en arbejdsgruppe, som skal undersøge, hvordan kumarinindholdet i kanelbagværk kan nedbringes og styres bedre med respekt for, at kanelsnegle, kanelstænger og lignende forsat skal smage af kanel, som de altid har gjort."

Jeg afventer nu udfaldet af dette arbejde, som forhåbentligt vil resultere i en løsning, som både tilgodeser forbrugersikkerheden og den smag, vi kan lide i bagværket.

Dan Jørgensen

/Frederikke Thye