



Folketingets Miljø- og Fødevareudvalg
Christiansborg
1240 København K

J.nr. 2023 - 6621
Den 12. oktober 2023

Hermed sendes besvarelse af spørgsmål nr. 817 (Alm. del), som Folketingets Miljø- og Fødevareudvalg har stillet til ministeren for fødevarer, landbrug og fiskeri den 18. september. Spørgsmålet er stillet efter ønske fra Carl Valentin (SF).

Spørgsmål nr. 817 (Alm. del) fra Folketingets Miljø- og Fødevareudvalg

”Miljø- og Fødevareudvalget modtog den 14. september 2023 en komitésag om maksimalgrænseværdier for 3-MCPDestre, hvor det fremgår, at ”Grænseværdier for denne type stoffer fastsættes ud fra ALARA princippet (As Low As Reasonably Achievable), hvilket er et kompromis mellem det sundhedsmæssigt acceptable og det praktisk mulige”. Vil ministeren med afsæt i komitésagen, jf. MOF alm. del – bilag nr. 568, besvare følgende spørgsmål: Hvilke tekniske muligheder findes der for at undgå, at de kræftfremkaldende stoffer dannes i fremstillingsprocessen, og hvilke planer og krav er der til ændring af fremstillingsprocessen, sådan at disse stoffer undgås, jf. at der ikke er nedre grænse for den kræftfremkaldende effekt?”

Svar

Til brug for besvarelsen af spørgsmålet har jeg indhentet en udtalelse fra Fødevestyrelsen, der har oplyst følgende:

”3-MCPDestre er en stofgruppe, der dannes under varmebehandling af fødevarer eller råvarer til fødevarer. I forhold til modernælkserstatning er kilden til stofferne den vegetabiliske olie, hvor stofferne dannes under raffineringen. Siden stofferne blev opdaget, har den europæiske oliebranche arbejdet på at reducere dannelsen af stofferne.

Det er dog ikke muligt helt at undgå stofferne. For at reducere dannelsen af 3-MCPDestere i olien kan man mindske mængden af acylglyceroler og chlorforbindelser i de frø, frugter og kerner, der bruges til at lave olien. I den forbindelse findes der forskellige tekniske tiltag, som kan reducere stofferne i fremstillingsprocessen. Først og fremmest kan stofferne reduceres i fremstillingsprocessen ved at undgå brug af klorholdig vand og gødning, da det kan øge de skadelige stoffer. Derudover kan stofferne mindskes i produktionen ved at opbevare oliefrø tørt og ved temperaturer under 25 grader. Den europæiske oliebranche fortsat arbejder på at optimere processen, og data fra Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (EFSA) viser, at indholdet af stofferne er faldet. Dette har været baggrunden for Kommissionens forslag om en reduktion af grænseværdierne i modernælkserstatning og tilskudsblandinger.”

Jacob Jensen

/

Peter Hallenberg