

Medlemmerne af Folketingets Europaudvalg
og deres stedfortrædere

Asiatisk Plads 2
DK-1448 København K
Tel. +45 33 92 00 00
Fax +45 32 54 05 33
E-mail: um@um.dk
Telex 31292 ETR DK
Telegr. adr. Etrangeres
Girokonto 300-1806

Bilag
1

Journalnummer
400.C.2-0

Kontor
EUK

26. november 2004



Til underretning for Folketingets Europaudvalg vedlægges Ministeriets for Familie- og Forbrugeranliggenders grundnotat om forslag til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om ændring af direktiv 95/2/EF af 20. februar 1995 om andre tilsætningsstoffer til levnedsmidler end farvestoffer og sødestoffer og direktiv 94/34/EF om sødestoffer til brug i levnedsmidler, KOM(2004) 650 endelig.

Ministeriet for Familie- og Forbrugeranliggender

J.nr.: 150-6

Den 22. November 2004

MINFF 006

GRUNNOTAT TIL FOLKETINGETS EUROPAUDVALG

om forslag til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om ændring af direktiv 95/2/EF af 20. februar 1995 om andre tilsætningsstoffer til levnedsmidler end farvestoffer og sødestoffer og direktiv 94/34/EF om sødestoffer til brug i levnedsmidler

KOM (2004) 650 endelig

Baggrund

Kommissionen har ved KOM (2004) 650 endelig af 11. oktober 2004 fremsendt forslag til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om ændring af direktiv 95/2/EF om andre tilsætningsstoffer til levnedsmidler end farvestoffer og sødestoffer (det såkaldte diversedirektiv) og direktiv 94/34/EF om sødestoffer til brug i levnedsmidler.

Forslaget er oversendt til Rådet den 12. oktober 2004. Forslaget blev fremsendt på dansk den 12. november 2004.

Forslaget er fremsat med hjemmel i TEF artikel 95. Forslaget skal behandles efter proceduren for fælles beslutningstagen i TEF artikel 251.

Nærheds- og proportionalitetsprincippet

Der redegøres ikke for nærheds- og proportionalitetsprincippet, idet der er tale om gennemførelsesbestemmelser til en allerede vedtaget retsakt.

Formål og indhold

Forslaget indeholder i det væsentlige ændringer med hensyn til anvendelsesbetingelserne for tilsætningsstoffer. Disse ændres som følger:

- **Mængdebegrænsningen for anvendelse af nitrit¹ og nitrat² i kødprodukter** reguleres nu generelt ud fra tilsat mængde og ikke som i det nuværende direktiv ud fra restmængde. Da nitrit og nitrat omdannes under fremstillingsprocessen og opbevaringen, er der væsentlig forskel på tilsatte mængder og restmængder.

Nitrit foreslås tilladt i en mængde på 100 eller 150 mg/kg beregnet som tilsat mængde. Dog foreslås i nogle produkter, nærmere betegnet "Wiltshire cured bacon and ham" (Wiltshire saltet bacon og -skinke), "Dry cured bacon and ham" (tørsaltet bacon og -skinke) og "Cured tongue, jellied veal, brisket" (saltet tunge, kalv i gele og spidsbryst), stadig *restmængder* - 10 og 175 mg/kg. Disse produkttyper er traditionelt fremstillede produkter, som er anført i kursiv og på engelsk i direktivforslagets bilag I, og som derfor alene må markedsføres på det nationale marked i engelsksprogede lande.

Nitrat foreslås tilladt i en mængde på 150 mg/kg beregnet som tilsat mængde. Dog foreslås det, at der for de samme traditionelt fremstillede produkter som anført ovenfor stadig reguleres ud fra restmængde - 10 og 250 mg/kg.

Nitrit og nitrat tilsættes kødprodukter med det formål at hæmme bakterievæksten, herunder af fordærvelsesfloraen og i visse produkter også til hæmning af *Clostridium botulinum*, der kan forårsage pølseforgiftning.

Nitrat har dog ikke en direkte beskyttende effekt mod *Clostridium botulinum*, men stoffet kan fungere som et reservoir for nitrit, idet nitrat kan omdannes til nitrit.

SCF (The Scientific Committee on Food) og EFSA (European Food Safety Authority) udtaler bl.a. i deres vurderinger:

- At den tilsatte mængde nitrit - og ikke restmængden af nitrit i det færdige kødprodukt - er afgørende for den mikrobiologiske sikkerhed og for dannelsen af kræftfremkaldende nitrosaminer.
- At jo større mængde nitrit, der sættes til kødprodukter, jo større er risikoen for dannelsen af kræftfremkaldende nitrosaminer i de færdige produkter.
- At den nødvendige tilsatte mængde, især i kødprodukter med lavt saltindhold og/eller i produkter, som skal have særlig lang holdbarhed, ligger mellem 50 og 150 mg/kg for at hindre vækst af *Clostridium botulinum*.
- At restmængden af nitrit i det færdige kødprodukt er yderst variabel og kan nærme sig detektionsgrænsen, og at der ikke kendes nogen sammenhæng mellem tilsat mængde og restmængde nitrit.

¹ E 249 Kaliumnitrit og E 250 Natriumnitrit

² E 251 Natriumnitrat og E 252 Kaliumnitrat

- **Fire nye tilsætningsstoffer tillades.** Det drejer sig om **E 426, sojabønnehemiacellulose**, der bl.a. kan anvendes som emulgator eller fortykningsmiddel, og hvor stoffet bliver tilladt til en nærmere angiven række fødevarer, **E 462, ethylcellulose**, der bl.a. kan anvendes som fortykningsmiddel eller stabilisator, **E 586, 4-hexylresorcinol**, der tillades til krebsdyr for at forhindre, at der dannes melanose (sorte pletter) på skallen kort tid efter fangst, og **E 968, erythritol**, der bl.a. kan anvendes som konsistensmiddel, og hvor stoffet tillades i lighed med de øvrige såkaldte polyoler (sukkeralkoholer). Stoffet vil desuden – også i lighed med de øvrige polyoler – blive tilladt som sødestof. SCF - nu EFSA - har vurderet, at anvendelsen af de pågældende stoffer er sundhedsmæssigt acceptabel.

- **To stoffer udelades**, nemlig E 216 og E 217, propyl-p-hydroxybenzoat og natriumsaltet heraf, idet EFSA ikke finder, at stofferne fortsat kan omfattes af de øvrige p-hydroxybenzoaters gruppeværdi for ADI (acceptabel daglig indtagelse). Ifølge EFSA's tilsætningsstofpanel er der dog enighed om, at der ikke er nogen umiddelbar eller langsigtet sundhedsmæssig risiko ved tilstedeværelsen af stofferne i maden på grund af det forholdsvis begrænsede anvendelsesområde, hvortil de i øjeblikket er tilladt.

- For enkelte af de **allerede tilladte stoffer** sker der en **udvidet anvendelse** i nogle specifikke fødevarer. Her kan bl.a. nævnes anvendelse af **stoffer i nogle traditionelle ungarske produkter** og tilladelse til anvendelse af konserveringsstoffet **benzoesyre til alle kogte krebsdyr**, fx krebsehaler, i lighed med til kogte rejer. Herudover **indskrænkes** anvendelsen af **E 214, E 215, E 218 og E 219**, methyl- og ethyl-p-hydroxybenzoaterne og deres natriumsalte, idet stofferne udelades til **kosttilskud**.

Udtalelser

Europa-Parlamentets udtalelse foreligger endnu ikke.

Gældende dansk ret

Bestemmelser om tilsætningsstoffer er fastsat i bekendtgørelse nr. 282 af 19. april 2000 om tilsætningsstoffer til fødevarer som bl.a. ændret ved bekendtgørelse nr. 712 af 1. juli 2004 samt i Positivlisten af august 2002.

Konsekvenser

For så vidt angår forslaget bestemmelser om nitrit og nitrat i kødprodukter vil beskyttelsesniveauet for forbrugeren ikke blive ændret i forhold til vækst af mikroorganismer, herunder *Clostridium botulinum*, men beskyttelsesniveauet for forbrugeren vil blive forringet for så vidt angår nitrosamindannelse. Jo højere mængde nitrit, der tilsættes i kødprodukter, desto større risiko er der for dannelse af nitrosaminer, som er kræftfremkaldende. Forslaget er

efter dansk opfattelse ikke i overensstemmelse med den videnskabelige rådgivning fra SCF og EFSA.

Forslaget indebærer højere tilladte mængder nitrit i kødprodukter end de nuværende danske tilladte mængder på 60 til 150 mg/kg beregnet som tilsat mængde, hvilket er vurderet som teknologisk tilstrækkeligt til at nå den ønskede effekt i forhold til vækst af mikroorganismer, herunder *Clostridium botulinum*, samtidig med, at risikoen for nitrosamindannelse minimeres. Den danske maksimale mængdebegrænsning på 150 mg/kg beregnet ud fra tilsat mængde er endvidere kun udnyttet for nogle særlige produkter, som fx Wiltshire bacon og spegeskinke, hvor det vurderes som nødvendigt for kunne forhindre vækst af mikroorganismer.

De gældende danske regler er en genindførelse af tidligere gældende nationale regler. Ved afgørelsen i Miljøgarantisagen¹ fik Danmark medhold i, at Kommissionen ikke havde rettet sig efter SCF's udtalelser i 1990 og 1995 vedrørende tilsætning af nitrit og nitrat i kødprodukter. Som følge af EF-domstolens afgørelse, har Danmark derfor genindført de nationale regler vedrørende anvendelsesbetingelser for nitrit og nitrat i kødprodukter.

For så vidt angår forslaget om for visse grupper kødprodukter at regulere tilsætningen af nitrit som restmængde i stedet for som tilsat mængde har dette ingen konsekvenser for forbrugerne i Danmark, da disse produkter kun kan markedsføres i engelsksprogede lande.

Hvad angår de øvrige ændringer for anvendelse af tilsætningsstoffer giver disse ikke anledning til bemærkninger.

En vedtagelse af forslaget vil kræve ændring af både tilsætningsstofbekendtgørelsen og Positivlisten.

Forslaget skønnes ikke at få statsfinansielle konsekvenser, og umiddelbart skønnes det ikke at få økonomiske konsekvenser for hverken erhverv eller forbrugere.

Høring

Forslaget har været sendt til høring i Det Rådgivende Fødevareudvalg og til en bred kreds af forbruger- og erhvervsorganisationer i henhold til fødevarelovens §§ 6 og 69.

Coop Norden Food støtter forslaget om de nye anvendelsesbetingelser for nitrit og nitrat i kødprodukter, idet de opfatter forslaget som en stramning af gældende EU bestemmelser. Også udeladelsen af E 216 og E 217 støttes. Coop Norden har dog forbehold over for anvendelsen af forslagets betegnelser for de traditionelt fremstillede kødprodukter, som er anført i kursiv.

¹ EF-domstolen C-3/00 af 20. marts 2003, Kongeriget Danmark mod Kommissionen for de Europæiske Fællesskaber

Danske Slagterier støtter, at mængdebegrænsningerne for nitrit og nitrat i kødprodukter generelt sker som tilsat mængde og har ingen bemærkninger til de foreslåede mængder. Danske Slagterier har dog forbehold over for anvendelsen af forslagets betegnelser for de traditionelt fremstillede kødprodukter, som er anført i kursiv.

Efter **Forbrugerrådets** opfattelse skal der arbejdes for at få mængdebegrænsningerne for nitrit og nitrat i kødprodukter mere i overensstemmelse med de værdier, der gennem mange års brug har vist sig tilstrækkelige for danske fødevarer. Herudover støtter Rådet udeladelsen af E 216 og E 217, mens man finder, at anvendelsen af E 586 bør gøres tidsbegrænset med henblik på yderligere undersøgelser af stoffets sundhedsmæssige forhold.

Bryggeriforeningen, DSK (De Samvirkende Købmænd), Fødevarerindustrien, Kaffe- og Teimportørforeningen og **SID** har ingen bemærkninger til forslaget og ej heller **Landbrugsraadet**, idet sidstnævnte dog henviser til svaret fra Danske Slagterier.

Tidligere forelæggelse for Folketingets Europaudvalg

Forslaget har ikke tidligere været forelagt Folketingets Europaudvalg