

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

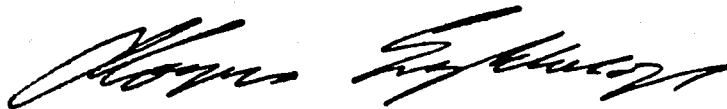
Bilag  
1

Journalnummer  
400.C.2-0

Kontor  
EU-sekr.

18. maj 2001

Til underretning for Folketingets Europaudvalg vedlægges Fødevarerministeriets grundnotat om forslag til kommissionsforordning om ændring af bilag VI, del A og B i Rådets forordning (EØF) Nr. 2092/91 af 24. juni 1991 om økologisk produktionsmetode for landbrugsprodukter og om anvendelse heraf på landbrugsprodukter og levnedsmidler.



## Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

1. afdeling, 2. kontor

J.nr. 1997-4113-0022

Den 17. maj 2001

LBL

LFM 0513

### GRUNDNOTAT TIL FOLKETINGETS EUROPAUDVALG

om forslag til kommissionsforordning om ændring af bilag VI, del A og B i Rådets forordning (EØF) Nr. 2092/91 af 24. juni 1991 om økologisk produktionsmetode for landbrugsprodukter og om anvendelse heraf på landbrugsprodukter og levnedsmidler.

*Revideret udgave af tidligere notat*

**Dokument 4575/AGRI/01**

#### Resumé

Kommissionen har fremsendt et revideret forslag om ændring af bilag VI, del A og B i Rådets forordning (EØF) nr. 2092/91 af 24. juni 1991 om økologisk produktionsmetode for landbrugsprodukter og om anvendelse heraf på landbrugsprodukter og levnedsmidler. Der er tale om revideret forslag i forhold til Grundnotat oversendt den 23. marts 2001 til Folketingets Europaudvalg (men navnet på forslaget er uændret). De væsentlige ændringer er, at der nu er fastsat grænseværdier for nitrit og nitrat, og at der er fremsat et forslag vedr. bilag VI, del B (tekniske hjælpestoffer).

Der er med det foreliggende forslag tale om ændring af forordningens bilag VI, del A og B, således at det kommer til at omfatte økologiske fødevarer af animalsk oprindelse. Endvidere er et tidligere forslag vedr. sulfit til cider og frugtvin medtaget. Bilag VI omfatter ingredienser, herunder tilsætningsstoffer og tekniske hjælpestoffer, der må tilsættes eller anvendes under forarbejdningen af økologiske fødevarer ud over de økologiske landbrugsingredienser.

Forslaget vil betyde en forøgelse af det antal tilsætningsstoffer, der i dag er tilladt i henhold til de danske regler. Stofferne er tilladte til konventionelle fødevarer, og ændringen vil ikke generelt berøre beskyttelsesniveauet i Danmark, jf. dog nedenstående bemærkninger om nitrit/nitrat og sulfit.

## Baggrund

Kommissionen har 23. marts 2001 fremsendt forslag til kommissionsforordning om ændring af bilag VI, del A og B i Rådets forordning (EØF) Nr. 2092/91 af 24. juni 1991 om økologisk produktionsmetode for landbrugsprodukter og om anvendelse heraf på landbrugsprodukter og levnedsmidler. Der er tale om en revideret udgave af et tidligere arbejdsdokument med samme dokumentnavn. De væsentligste ændringer er, at der nu er fastsat en grænseværdi for nitrit og nitrat, og at der er fremsat forslag vedrørende bilag VI, del B, der omhandler tekniske hjælpestoffer.

Forslaget er fremsat med hjemmel i Rådets forordning nr. 2092/91 af 24. juni 1991 om økologisk produktionsmetode for landbrugsprodukter og om angivelse heraf på landbrugsprodukter og levnedsmidler (herefter "økologiforordningen"), særligt artikel 13, anden tankestreg. Økologiforordningen er senest ændret ved Kommissionens forordning (EF) Nr. 436/2001 af 2. marts 2001.

Forslaget behandles i en III a-procedure i Den Stående Komité for Økologisk Landbrug. Hvis der er kvalificeret flertal, udsteder Kommissionen forordningen. Opnås der ikke kvalificeret flertal, forelægger Kommissionen sagen for Rådet, der kan vedtage forslaget uændret med kvalificeret flertal eller ændre det med enstemmighed. Handler Rådet ikke inden en frist på højst tre måneder, kan Kommissionen udstede forordningen.

## Nærheds- og proportionalitetsprincippet

Kommissionen har ikke redegjort for nærheds- og proportionalitetsprincippet, idet der er tale om gennemførelsesbestemmelser til en allerede vedtaget retsakt.

## Formål og indhold

Der er med det foreliggende forslag tale om ændring af forordningens bilag VI, del A og B, således at det kommer til at omfatte økologiske fødevarer af animalsk oprindelse. Endvidere omfatter forslaget bestemmelser om brug af sulfit til cider og frugtvin.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Sulfit blev trukket ud af et tidligere fremsat forslag om ændring af bilag I, II og VI i februar 2000, så der lettere kunne findes flertal for de øvrige stoffer, omfattet af det daværende forslag.

Endelig foreslås ændringer for følgende stoffer, der må anvendes under forarbejdningen: vand generelt samt natriumcarbonat, natriumhydroxid og svovlsyre anvendt ved sukkerfremstilling.

Bilag VI omfatter ingredienser, herunder tilsætningsstoffer og tekniske hjælpestoffer, der må tilsættes eller anvendes under forarbejdningen af økologiske fødevarer ud over de økologiske landbrugsingredienser. Det er desuden et krav, at EU-forskrifter og nationale forskrifter om fødevarer overholdes ved anvendelse af de angivne ingredienser og tekniske hjælpestoffer.

Med hensyn til kriterier for at optage stofferne i bilag VI del A og B findes disse i forordning 207/93<sup>2</sup>. Ifølge denne kan der kun medtages tilsætningsstoffer, uden hvilke det har vist sig umuligt at fremstille eller sikre holdbarheden af de pågældende levnedsmidler. For tekniske hjælpestoffer kan kun medtages stoffer, uden hvilke det har vist sig umuligt at fremstille de pågældende levnedsmidler.

Bilag VI, del A, indeholder en liste over ingredienser, der ikke er af landbrugsoprindelse. Forslaget skal resultere i en samlet liste over alle tilladte tilsætningsstoffer m.v. til økologiske fødevarer. I forslaget lægges op til følgende ændringer af bilag VI, del A:

Følgende stoffer, som i forvejen er tilladt til vegetabiliske fødevarer, foreslås tilladt til animalske fødevarer:

- E 170 calciumcarbonater (calciumcarbonat og calciumhydrogencarbonat) , med begrænsningen, at de ikke må anvendes som farvestof
- E 270 mælkesyre
- E 290 carbondioxid
- E 300 ascorbinsyre til kødprodukter i forbindelse med nitrit og nitrat
- E 306 tocopherolrig ekstrakt som antioxidant i fedtstoffer og olier
- E 322 lecithiner til mælkebaseret mad til børn
- E 330 citronsyre

---

<sup>2</sup> Kommissionens forordning (EØF) Nr. 207/93 af 29. januar 1993 om fastlæggelse af indholdet af bilag VI til Rådets forordning (EØF) nr. 2092/91 om økologisk produktionsmetode for landbrugsprodukter og om angivelse heraf på landbrugsprodukter og levnedsmidler og om gennemførelsesbestemmelser til artikel 5, stk. 4, til nævnte forordning, (med senere ændringer).

- E 334 vinsyre
- E 400 alginsyre, E 401 natriumalginat, E 402 kaliumalginat, E 406 agar, E 407 carrageenan, E 413 traganth, E 414 arabisk gummi, E 415 xanthangummi, E 416 karayagummi og E 440(i) pectin til mælkeprodukter
- E 410 johannesbrødkernemel, E 412 guar gummi til mælkeprodukter og kødkonserver
- E 500 natriumcarbonater (natriumcarbonat, natriumhydrogencarbonat og natriumsesquicarbonat) til sødet kondenseret mælk
- E 938 argon, E 939 helium, E 941 nitrogen og E 948 oxygen.

Som nye stoffer foreslås:

- farvestofferne E 153 vegetabilsk kul til askegedeost og Morbier ost
- E 160a beta-caroten og E 160b annattoekstrakter til traditionel ost.
- E 220 svovldioxid, E 223 natriumdisulfit og E 224 kaliumdisulfit (som samlebetegnelse kaldet sulfit) til frugtvin (dvs. vin baseret på andre frugter end druer) med et restindhold på 50 mg SO<sub>2</sub>/l, dog til cider tilberedt ved sukkertilsætning efter fermentering med et restindhold på 100 mg SO<sub>2</sub>/l. E 220 skal kun kunne anvendes i en midlertidig periode, som udløber i år 2004. (I vin fremstillet ud fra økologiske druer er sulfitanvendelse allerede tilladt.)
- Stofferne E 250 natriumnitrit og E 252 kaliumnitrat til ikke-varmebehandlede, saltede, tørrede kødprodukter med en maximumkoncentration på 80 mg/kg af NaNO<sub>2</sub>.
- E 301 natriumascorbat til kødprodukter i forbindelse med nitrit og nitrat
- E 509 calciumchlorid som ostekoaguleringsstof
- E 1505 triethylcitrat til ægprodukter.

Som en konsekvens af ændringen af bilag VI, del A, bliver de aromaer, vand, salt, mikroorganismepreparater og mineraler (herunder sporelementer), vitaminer, aminosyrer og andre nitrogenforbindelser, som i dag er tilladte til vegetabiliske økologiske fødevarer, ligeledes tilladte at anvende i økologiske fødevarer af animalsk oprindelse. Det bemærkes, at det af forslaget fremgår, at hele del A ændres, således at de i dette afsnit nævnte stoffer slettes for både vegetabiliske og animalske produkter. Det må imidlertid anses for åbenlyst, at der er tale om en trykfejl, da det er Kommissionens hensigt, at netop disse stoffer skal være tilladte for alle typer af produkter.

Bilag VI, del B, indeholder en liste over de tekniske hjælpestoffer m.v., det er tilladt at anvende ved fremstillingen af økologiske fødevarer. Følgende stoffer, som også er tilladt til vegetabiliske fødevarer, foreslås tilladt:

Vand, calciumchlorid, kuldioxid, nitrogen og vegetabilisk olie.

For vand til både vegetabiliske og animalske fødevarer er det tilføjet, at det skal være drikkevand som defineret i Rådets direktiv nr. 98/83/EF om kvaliteten af drikkevand.

For natriumcarbonat og natriumhydroxid til sukkerfremstilling er tilføjet et "s" efter sugar, da "sugars" er bredere og formentlig både omfatter simple sukkerstoffer og produkter fra hydrolyse af stivelse (maltodextrin og glycosesirup).

#### **Udtalelser**

Europa-Parlamentet skal ikke udtale sig.

#### **Gældende dansk ret**

Området, som ikke er harmoniseret, er reguleret ved bekendtgørelse nr. 761 af 14. august 2000 om økologiske fødevarer m.v.

#### **Konsekvenser**

Forslaget medfører ophævelse af bilag 1 i bekendtgørelse nr. 761 af 14. august 2000 om økologiske fødevarer m.v., da forordningen er umiddelbart gældende i medlemslandene.

Forslaget har ikke statsfinansielle og lovgivningsmæssige konsekvenser.

Listen i forslaget er en udvidelse i forhold til den danske liste. Danmark har især kritiseret, at der åbnes op for anvendelsen af nitrit og nitrat. Herudover finder Danmark ikke, at de foreslåede mængder sulfid til cider og frugtvin er acceptable. Endelig finder Danmark, at der generelt tillades for mange tilsætningsstoffer.

I forslaget er som restmængde fastsat 80 mg/kg for nitrat/nitrit. Nitrit/nitrat foreslås tilladt i produktkategorien "ikke varmebehandlede, saltede, tørrede kødprodukter", hvilket eksempelvis omfatter spegesinker og spegepølser.

For nitrit skal produkterne dog holde samme grænse som tilsvarende konventionelle produkter (50 mg/kg). For nitrat tillades et højere indhold i konventionelle produkter (250 mg/kg).

Hvad angår den foreslåede restmængde for nitrit/nitrat, er Danmark helt generelt modstander af den form for regulering. Modstanden skyldes, at stofferne, når de er tilsat kødprodukter, hurtigt omdannes til bl.a. nitrosaminer, der er kræftfremkaldende. Nitrosamindannelsen er proportional med den tilsatte mængde af stofferne. Derfor er det Danmarks holdning, at reguleringen skal foregå på basis af den tilsatte mængde af stofferne, idet det ellers er muligt at lagre produkterne, indtil den ønskede restmængde er opnået.

Vedrørende sulfitter i cider bemærkes særskilt, at erhvervet i forbindelse med Kommissionens afgørelse af miljøgarantisagen om sulfitter og nitrit/nitrat over for fødevareministeren erklærede, at de ville holde sig til de hidtidige danske grænseværdier. At Kommissionen således foreslår mængder, der er højere end disse, formodes derfor ikke at få konsekvenser på det danske marked. I økologisk frugtvin foreslås et restindhold, der svarer til halvdelen af det tilladte restindhold i konventionel frugtvin på det danske marked<sup>3</sup>.

Med hensyn til sulfit er et niveau, der overstiger de hidtil gældende generelle danske regler, efter Fødevaredirektoratets opfattelse sundhedsmæssigt betænkeligt, bl.a. fordi sulfitbelastningen af forbrugerne bør reduceres mest muligt for at undgå overskridelse af det acceptable daglige indtag (ADI) og mindske risikoen for allergiske reaktioner. Denne vurdering er i overensstemmelse med udtalelsen om sulfit fra Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler.

---

<sup>3</sup> De gældende EU-regler for sulfit i konventionel cider og frugtvin sætter en grænse på maksimalt 200 mg/l som restindhold i det færdige produkt. Der tilsættes sulfit til konventionel cider på det danske marked med op til 50 mg/l, hvilket skønmæssigt svarer til et restindhold på ca. 20-50 mg/l i det færdige produkt. Der tilsættes sulfit til konventionel frugtvin på det danske marked med op til 300 mg/l, hvilket skønmæssigt svarer til et restindhold på ca. 120 mg/l i det færdige produkt.

Som nævnt indeholder forslaget 36 tilsætningsstoffer (33 E-numre) til animalske fødevarer og tre tilsætningsstoffer (sulfitter) til vegetabiliske fødevarer. Danmark har i dag tilladt 10 af disse E-numre til animalske fødevarer. Der er derfor to stoffer, som i dag er tilladt i Danmark, der ikke er med i forslaget. Det drejer sig om E 325, natriumlactat, og E 331, natriumcitrat.

### Høring

To tidligere arbejdsdokumenter og det nuværende forslag har været udsendt til en række organisationer samt til Det Økologiske Fødevareråd. Seneste høringssvar er som udgangspunkt refereret.

Der indkom høringssvar fra Landbrugsrådet, Fødevareindustrien, Landboforeningerne, Dansk Familielandbrug, Mejeriforeningen, Landsforeningen Økologisk Jordbrug, Økologisk Landscenter, De samvirkende Købmænd, De økologiske foreninger i Økologien Hus (Landsforeningen Økologisk Jordbrug, Landsforeningen af Økologiske og Biodynamiske Mælkeproducenter, Landsforeningen af Økologiske Kødproducenter i Danmark samt Ø-gruppen, Dansk Økologileverandørforening), Danmarks Jordbrugsforskning, Specialarbejderforbundet i Danmark, Den Danske Dyrlægeforening, Danske Slagterier, FDB, NOAH, Forbrugerrådet, Det Dyreetiske Råd, Skov- og Naturstyrelsen, Forbrugerstyrelsen (også på vegne af Erhvervsministeriet).

**Landbrugsrådet, Fødevareindustrien, Landboforeningerne, Dansk Familielandbrug, Mejeriforeningen, Landsforeningen Økologisk Jordbrug og Økologisk Landscenter** skriver i et fælles brev, at organisationerne overordnet finder, at der skal anvendes så få tilsætningsstoffer som muligt i økologiske fødevarer. Organisationerne finder, at der bør være fælles regler i EU, således at troværdigheden til forbrugerne kan opretholdes. Organisationerne finder, at der bør udarbejdes klare og strenge kriterier for den dokumentation, der skal fremføres før et tilsætningsstof optages på listen over tilladte stoffer, og der bør være en målsætning om på længere sigt at udfase brugen af tilsætningsstoffer. Organisationerne mener, der bør tages udgangspunkt i den danske liste for tilsætningsstoffer til økologiske animalske produkter.

**Mejeriforeningen** anfører særskilt, at de går ud fra at aromaer, vand, salt, mikroorganismepreparater og mineraler vil gælde som nævnt i forordningen. Foreningen foreslår 3 nye tekniske hjælpestoffer.

**De Samvirkende Købmænd** bifalder i princippet en harmonisering af fødevarelovgivningen, herunder reglerne om økologi. Det bør dog ikke give anledning til at tillade en mængde nye tilsætningsstoffer herunder farvestoffer, som ikke hidtil har været brugt i animalske økologiske fødevarer i Danmark. Foreningen tror, at forbrugerne forventer, at økologiske fødevarer ikke eller kun i mindre grad indeholder tilsætningsstoffer. For at bevare troværdigheden omkring økologiske fødevarer bør man derfor også lovgivningsmæssigt, rent principielt, begrænse brugen af tilsætningsstoffer i økologiske fødevarer.

**De økologiske foreninger i Økologiens Hus** skrev som bemærkning til de to arbejdsdokumenter, at økologiske varer bør fremstilles ud fra et overordnet princip om, at råvaren skal behandles så skånsomt som muligt, således at produkternes optimale ernæringskvalitet bibeholdes. Der bør udarbejdes klare kriterier for, hvornår tilsætningsstoffer kan tillades. De økologiske foreninger finder det utrygt at skulle fremsætte kommentarer til en lang række enkeltstoffer, uden at disses overordnede kriterier er fastlagt. Endvidere mener de, at de enkelte lande bør have mulighed for at have strammere regler på disse områder. Listen må som maksimum indeholde de tolv stoffer, som fremgår af de nuværende danske regler. Forbrugerne køber blandt andet økologiske fødevarer ud fra en forventning om, at disse er sunde, blandt andet fordi der ikke tilsættes stoffer, som har en formodet eller dokumenteret skadelig virkning på sundheden.

**Det Økologiske Fødevareråd** tilslutter sig i forbindelse med høring af forordningsforslaget indholdet af de tidligere høringssvar fra Økologiens Hus, idet rådets medlemmer finder, at antallet af tilladte tilsætningsstoffer bør begrænses, og at det ikke kan accepteres, at der gives mulighed for at tilsætte flere tilsætningsstoffer til økologiske fødevarer, end dem der i øjeblikket er tilladt i Danmark. Rådet finder, at der forud for tilføjelse af stoffer til bilag VI er behov for udvikling af en række kriterier for tilladelse af tilsætningsstoffer i økologisk produktion.

**NOAH** anser, af samme grunde som de økologiske foreninger i Økologiens Hus, generelt tilsætningsstoffer i økologiske fødevarer som uønskelige.

**Forbrugerrådet** påpeger, at de generelt anser tilsætningsstoffer i de økologiske fødevarer som uønskelige, og at antallet af tilladte stoffer derfor bør begrænses mest mu-

ligt. De mener, at der i listen er nogle stoffer, der er yderst problematiske, nemlig E249 – E252, E301, E406, E407, E410, E412, E413, E416, E450 – E452 og E1105.

**SID** er af den opfattelse, at fødevarer ikke bør indeholde tilsætningsstoffer, men være så rene og naturlige som muligt. De anmoder derfor om, at så få tilsætningsstoffer som muligt bliver godkendt til anvendelse i økologiske animalske fødevarer.

**Den Danske Dyrlægeforening** anfører, at tilsætningsstoffer og økologisk produktion ikke harmonerer. Farvestoffer og aromastoffer ikke er teknologisk nødvendige og derfor ikke bør tillades. Nitrat/nitrit kan anvendes, hvis formålet er en forhindring af vækst af *Clostridium botulinum* (pølseforgiftningsbakterier).

**Danmarks Jordbrugsforskning** finder at antallet og mængden af tilsætningsstoffer, der anvendes i økologiske fødevarer, i overensstemmelse med den økologiske målsætning bør begrænses mest muligt, dog under hensyntagen til fødevarerens sikkerhed skal begrænses mest muligt. De anfører, at argumentet om at tilsætte nitrit og nitrat til hæmning af vækst af *Clostridium botulinum* er tyndt, idet botulisme ikke er noget problem, i hvert fald ikke på vore breddegrader, hvor de hygiejniske forholdsregler overholdes, og hvor produkterne opbevares på køl. Hvis de alligevel tillades, bør der tilføjes at anvendelse af de pågældende stoffer kræver samtidig tilsætning af ascorbinsyre for at undgå dannelse af nitrosaminer.

**Danske Slagterier** mangler et enkelt af de tilsætningsstoffer, der i øjeblikket er tilladt til danske økologiske produkter nemlig natriumlaktat. Der er fortsat behov for dette stof til at hæmme væksten af patogener fx *Listeria monocytogenes*. For natriumnitrit og kaliumnitrat findes endvidere behov for at få specificeret nærmere hvordan ikke varmebehandlet og tørrede kødprodukter skal tolkes. Danske Slagterier går ud fra, at de farvestoffer (E 129, E 133 og E 155), der må bruges til sundhedsmærkning og anden obligatorisk mærkning af kød og kødprodukter, også må anvendes på økologiske fødevarer.

**Dansk Ægproduktforening** påpeger, at E 331 natriumcitrat ikke er medtaget. Tilsætning af natriumcitrat til flydende økologiske hvider er af teknologisk betydning og en forudsætning for, at pasteuriseringen af hviderne kan forløbe ved de procesparametre (tid og temperatur), der er nødvendig for at sikre den sundhedsmæssige sikkerhed af produktet. Fjernes muligheden for at tilsætte nævnte tilsætningsstof til de

økologiske flydende hvider, forsvinder dermed også muligheden for at fremstille produktet.

FDB finder, at der skal tages udgangspunkt i, at forbrugerne forventer, at økologiske fødevarer er uden eller med så få tilsætningsstoffer, herunder tekniske hjælpestoffer, som muligt. Overordnet mener de ikke, at farvestoffer skal tillades. Ligeledes er de imod nitrit og sulfid.

**Det Dyreetiske Råd** har ingen bemærkninger.

Det bør bemærkes, at brugen af sulfid ved en tidligere høring er blevet kritiseret kraftigt af FDB, Forbrugerrådet, Skolen for Økologisk Afsætning, Ø-gruppen, og Dansk Økologileverandørforening.

Forslaget har været sendt i høring i **§2-udvalget (landbrug)** og **Det Rådgivende Fødevareudvalg** i maj 2001.

I forbindelse med denne høring er **SID** principielt tilhængere af, at der anvendes så få hjælpestoffer o.l. som muligt i økologisk produktion, og kan derfor ikke støtte de dele af ændringerne, der indebærer forøget anvendelse. De dele af forslaget, der indebærer præciseringer og opstramninger, kan de støtte. Specielt bemærker de, at det er yderst betænkeligt, at der gives mulighed for markedsføring i Danmark af økologisk produkter med restindhold af bl.a. sulfid, der ikke kan overholde danske regler for produktion af konventionelle produkter.

**NNF** mener, at anvendelsen af denne type stoffer begrænses mest muligt, og vil opfordre til at man arbejder for den størst mulige begrænsning.

**Landbrugsrådet** oplyser, at de på vegne af deres medlemmer (Fødevareindustrien, Landboforeningerne, Dansk Familielandbrug, Mejeriforeningen, Landsforeningen Økologisk Jordbrug og Økologisk Landscenter), overordnet finder, at der skal anvendes så få tilsætningsstoffer som muligt i økologiske fødevarer. Organisationerne finder, at der bør være fælles regler i EU, således at troværdigheden til forbrugerne kan opretholdes. Organisationerne finder, at der bør udarbejdes klare og strenge kriterier for den dokumentation, der skal fremføres før et tilsætningsstof optages på li-

sten over tilladte stoffer, og der bør være en målsætning om på længere sigt at udfase brugen af tilsætningsstoffer. Organisationerne mener, der bør tages udgangspunkt i den danske liste for tilsætningsstoffer til økologiske animalske produkter.

**Landsforeningen Økologisk Jordbrug** påpeger, at det er afgørende, at man ikke på EU niveau tillader brugen af nitrat/nitrit. Foreningen er helt principielt bekymret over det samlede antal stoffer samt fraværet af klare vurderingskriterier i forhold til optagelsen af stoffer på listen. Økologiske varer bør fremstilles ud fra et overordnet princip om, at råvaren skal behandles så skånsomt som muligt, således at produkternes optimale ernæringskvalitet bibeholdes. Der bør udarbejdes klare kriterier for, hvornår tilsætningsstoffer kan tillades. De økologiske foreninger finder det utrygt at skulle fremsætte kommentarer til en lang række enkeltstoffer, uden at disses overordnede kriterier er fastlagt. Endvidere mener de, at de enkelte lande bør have mulighed for at have strammere regler på disse områder. Listen må som maksimum indeholde de tolv stoffer, som fremgår af de nuværende danske regler. Forbrugerne køber blandt andet økologiske fødevarer ud fra en forventning om, at disse er sunde, blandt andet fordi der ikke tilsættes stoffer, som har en formodet eller dokumenteret skadelig virkning på sundheden.

**Danske Slagterier** kan langt hen ad vejen tilslutte sig Kommissionens forslag. De mangler dog et enkelt af de tilsætningsstoffer, der i øjeblikket er tilladte til danske økologiske produkter (Natriumlactat). Derudover mener de, at det er vigtigt, at få kravene under specifikke bemærkninger specificeret nærmere, eksempelvis mener de, at "ikke varmebehandlet" kan tolkes på flere måder.

**Økonomaforeningen** er særdeles betænkelig ved det stillede forslag, da de er af den opfattelse, at forslaget vil medføre en udvanding af de danske økologiregler. De anbefaler, at der arbejdes for at undgå de omtalte og tilsvarende stoffer i økologiske fødevarer.

**Forbrugerrådet** påpeger, at de stoffer, som ikke i dag er tilladte i danske økologiske animalske produkter, fortsat ikke bør tillades. De forholder sig kritisk til anvendelse af nitrit, nitrat og sulfid. Hvad angår nitrit og nitrat er argumenterne herfor begrundet i de sundhedsmæssige problemer vedr. nitrosamindannelse og i, at danske erfaringer har vist, at produktionshygiejnen er så god, at potentielle problemer med patogene mikroorganismer, specielt Clostridium Botulinum er forebygget uden brug af disse stoffer. Når det gælder sulfid er det specielt sulfids evne til at fremprovokere al-

lergi- og astmasymptomer, der er kritisk. Specielt når det gælder cider, som også drikkes af børn, er Forbrugerrådet kritisk overfor åbningen, da ADI værdien nemt overskrides selv ved et mådeholdent indtag. Hvis forslaget gennemføres - og ved anvendelsen af det allerede tilladte sulfid i vin, er det Forbrugerrådets holdning, at den tilsatte sulfid skal mærkes på linie med øvrige tilsætningsstoffer, i særdeleshed, når det må antages, at mange forbrugere har en forventning om, at vin og cider produceret af økologiske fødevarer er fri for tilsætningsstoffer.

Med hensyn til de foreslåede farvestoffer, er det **Forbrugerrådets** holdning, at farvestoffer ikke bør anvendes i økologiske produkter, da de primært er begrundet i et kosmetisk behov, frem for et egentligt teknologisk behov. Det er deres opfattelse, at forbrugerne accepterer - og måske ligefrem forventer - at de økologiske produkter afviger fra den konventionelle produkter i både udseende og smag. Hvad angår E 301 ser Forbrugerrådet ikke noget behov for dette stof, hvis nitrit og nitrat fjernes fra listen. I forhold til E 509 ser de det mere i tråd med den økologiske tankegang at anvende den "originale" osteløbe rennin eller chymosin. E 1505 har en lav ADI værdi, og det bør derfor nøje vurderes, hvorvidt der er behov for stoffet. Forbrugerrådet har ikke nogen indvendinger i forhold til den foreslåede ændring af bilag VI, del B.

### **Tidligere forelæggelse for Folketingets Europaudvalg**

Der er fremsendt grundnotat den 23. marts 2001 til Folketingets Europaudvalg.

