

NOTAT

om EU og fødevarer

Funky food på vej til forbrugerne

Turbo på EU-godkendelser af madkemi
Ernæringsmærke kan blive varm kartoffel
Fødevareindustriens ønskeliste

Breve til redaktionen:

Vi bringer gerne læsernes reaktioner på alt hvad vi skriver i NOTAT. Send dit synspunkt eller kommentar til redaktionen@notat.dk. Skriv kort!
Vi forbeholder os ret til at forkorte indlæg.
Redaktionen.



Hvornår Danmark blev medlem?

Tillykke med det nye blad. Jeg håber, at I kan få det ud til en større læserskare. Men er der ikke en lille fejl i quizzen på sidste side: Danmark blev vel ikke medlem af EF i 1972?

Lasse Karlsen, Brønshøj

Danmark stemte sig ind i EF ved folkeafstemningen 2. oktober 1972. Medlemskabet trådte dog først i kraft den 1. januar 1973. Som spørgsmålet var formuleret, må vi give dig ret i at det rigtige svar skulle have været 1973.

foto: norden



Det blev da et ja!

På side 8 og 9 i sidste nummer gennemgås de seks folkeafstemninger, der har været i

Danmark om EF/EU. Om den anden afstemning - i 1986 - står der at det blev et nej. Men det er altså skrupforkert: Det blev et ja på trods af at der i Folketinget var flertal imod »pakken«. Poul Schlüter udskrev en vejledende folkeafstemning om »pakken«, som han vandt overbevisende.

Elisabeth Arnold, Radikale Venstre, formand for Folketingets Europaudvalg

Vi er frygtelig kede af fejlen på side 9 vedr. folkeafstemningen i 1986 som mange læsere har reageret på. Det blev 56,2 pct. ja, og 43,8 pct. nej. Der var tale om en banal indtastningsfejl af tallene, så tallene for ja- og nej-stemmer blev forbyttet. Heldigvis gik det ikke ud over alle læsere, idet fejlen kun blev trykt i første oplag og ikke i ekstraoplaget på 20.000 eksemplarer, som bl.a. er sendt til alle landets gymnasier.

Abonnement:

Helårlig 495 kr. halvårlig 260 kr. • Studerende og pensionister: Helårlig 370 kr. halvårlig 195 kr. • Foreninger og biblioteker: Helårlig 790 kr. halvårlig 410 kr. • Udkommer 11 gange om året • Konto: Reg.nr. 9647 Konto nr. 5000181 • NOTAT udgives i samarbejde med ind/dem-gruppen i eu-parlamentet.

Redaktionen: redaktionen@notat.dk

I redaktionen: Åge Skovrind, Erling Böttcher (ansv.), Anders Rom Dahl, Staffan Dahllöf, Pelle Christy Geertsen, Keld Albrechtsen, Kirsten Wulff, Kenneth Haar, Luise Pihl og Sven Skovmand.

Abonnement: Dorte Duun, dorte@notat.dk

Forretningsfører: Finn Ellegaard, finn@notat.dk

Notats artikler kan genfindes på: www.notat.dk

Al post til NOTAT sendes til: Nordkystvejen 2 F, 8961 Allingåbro, Tlf. 86 48 16 00, Fax: 86 48 02 33

ISSN: 1603-7480



INDHOLD

Maden og magten	3
Turbo på godkendelse af kemi i maden	4
Parlamentet kræver åbenhed	6
En speget sag i Parma	7
Industriens ønskeseddel	8
Sunde fødevarer kræver sundt landbrug	10
Funky foodsbølgen kommer nærmere	12
Forbrugerrådet. Et kolossalt nederlag	15
Og hvad så? Politisk konfrontation	17
En million underskrifter for GMO-mærkning	18
GMO: Er det sundhedsfarligt?	20
Ernæringsmærke kan blive varm kartoffel	22
Et, to, mange økomærker	24
Transfedtsyrer: Kommissionen anlægger sag mod Danmark ..	26
Miljøgarantien: Fatamorgana eller virkelighed?	28
Salmonella i udenlandsk kød	30
Tilsætningsstoffer og E-numre	31

Til nye abonnenter:

Vi tilbyder, at man kan få bladet gratis på prøve i 3 måneder ved at sende en e-mail til notat@notat.dk eller ring på tlf. 86 48 16 00. Ekstra eksemplarer af dette nummer kan købes til undervisning eller møder. Ring og få et tilbud.

MADEN & MAGTEN



Erling Böttcher
redaktør

Listen over sager om fødevarer, der dukker op i medierne, er nærmest uendelig. Vi hører om nitrit og nitrat, om vitaminslik, om salmonella, om genetisk ændret mad og meget andet. Stort set altid er der en EU-side af sagen – også selv om det ikke umiddelbart er EU som bevirker overskrifterne.

Det er f.eks. ikke længere siden end sidste år at en dansk minister blev tvunget fra sin post på grund af fødevareskandaler. Det var den danske familie- og forbrugerminister Lars Barfoed, som et flertal i Folketinget ikke længere havde tillid til. Barfoed måtte bære ansvaret for manglende kontrol af for gammelt kød, og omtrent samtidig med det rådne kød kom store salmonella-problemer for dagens lys – igen. Sidst det var oppe at vende, iværksatte Danmark en storstilet handlingsplan imod salmonella.

Men det var jo til grin, kunne alle se: Først at ofre en masse penge på at få danske fødevarer gjort fri for salmonella, for derefter at se hele indsatsen – og pengene og besværet – løbe ud i sandet, fordi der fortsat var fri import af billigere udenlandsk salmonella-inficeret kød.

Hvad må vi så, og hvad må vi ikke for EU, spurgte politikerne hinanden på Christiansborg. Må vi stoppe importen? Må vi stille de samme krav til de udenlandske fødevarer?

Spørgsmålene er, som det fremgår af i dette nummer, ikke endeligt besvaret. Fortsættelse følger.

Det centrale er varernes frie bevægelighed, og dermed også fødevarernes frie bevægelighed. Det fører til masser af gnidninger. Sammenstødene med Bruxelles er ikke en særlig dansk specialitet. Når man vil harmonisere noget så mangfoldigt som mad og spisevaner mellem 27 lande, går det ikke stille for sig. Franske vinavlere, polske kyllingefarmere og engelske oste-producenter har på skift raset imod Bruxelles. Dem må vi lade ligge i dette nummer, til gengæld er det vores ambition af give læserne et godt indblik i baggrunden for nogle af de danske sager som har været oppe i medierne.

EU har overtaget lovgivningen vedrørende det indre marked, og som følge deraf også hovedparten af lovgivningen om fødevarer. Vi giver et overblik over de historiske milepæle undervejs, herunder baggrunden for den særlige danske miljøgaranti-debat, og vi kaster kritisk lys på EU's magtfulde fødevaremyndighed i den italienske by Parma. Den såkaldte bekymringsindustri får ordet, og det samme gør de mere ubekymrede lobbyister fra fødevarerindustrien.

Velbekomme og god læselyst. ♦



Turbo

på godkendelse af kemi i maden

EU-kommissionen vil sætte fart på godkendelsen af tilsætningsstoffer i maden ved at give sig selv større indflydelse. Forbrugerrådet er uenig.



MAD-KEMI. Alt for længe er det gået alt for langsomt med godkendelse af tilsætningsstoffer.

Beslutningsproceduren er indviklet, der er for mange led i processen, og det tager alt for lang tid før produkter med nye stoffer kan sendes på markedet. Det mener i hvert fald EU-kommissionen der har fremsat et omfattende reformforslag af EU-reglerne for både enzymer, aroma- og tilsætningsstoffer. Forslaget skal sikre, at processen er »fælles, centraliseret, effektiv, hurtig og gennemsigtig«.

Stor reform

Knud Østergaard fra Fødevestyrelsens internationale kontor betegner forslaget som en væsentlig reform. Blandt de tre typer stoffer er det kun enzymer, der ikke allerede er underlagt omfattende EU-lovgivning. Så udvidelsen af EU's kompetence er ikke den vigtigste ændring. Reformen er først og fremmest væsentlig fordi beslutningsproceduren om godkendelser ændres markant. De tre typer stoffer skal nu godkendes efter samme regelsæt, og det vil få stor proceduremæssig betydning for behandlingen af godkendelser af nye tilsætningsstoffer.

I dag godkendes brugen af nye tilsætningsstoffer gennem »den fælles beslutningsprocedure«, som betyder at der skal være kvalificeret flertal i Ministerrådet og flertal i Europa-Parlamentet for et forslag før det er vedtaget. Denne fremgangsmåde giver folkevalgte visse muligheder for at øve indflydelse på beslutningen, dels i de nationale parlamenter som skal give mandat til deres regeringer, dels i Europa-Parlamentet. Da de to instanser, Rådet og Parlamentet, skal være enige om et forslag, indebærer denne proces en mulighed for at en sag om godkendelse af nye stoffer trækker ud.

Forbrugerråd imod komitéprocedure

Kommissionens forslag til hvordan farten bliver sat op, er at enzymer, aromastoffer og tilsætningsstoffer skal godkendes efter samme sæt regler, og samme procedure, den

Nye tilsætningsstoffer bliver med den nye beslutningsprocedure vanskelige at bremse hvis Kommissionen er indstillet på at godkende dem.

såkaldte »komitéprocedure«. Under komitéproceduren kan Kommissionen få godkendt nye stoffer i en komité som består af embedsmænd fra medlemslandene, uden indblanding fra Rådet og Parlamentet. Derfor er det ikke overraskende, at proceduren er hurtigere, men forslaget har sine kritikere. Den europæiske paraply for forbrugerorganisationerne, BEUC, har udtrykt stor bekymring, og også Forbrugerrådet i Danmark er kritisk over for den foreslåede procedure.

»Komitéproceduren er mere lukket og mere uigennemskuelig. Det er svært at få adgang til dokumenter, svært at finde ud af, hvad der bliver besluttet hvornår, og svært at vide hvem der sidder og tager beslutningerne i komitéerne. Så vi foretrækker den fælles beslutningsprocedure,« siger Camilla Udsen, der er fødevarerpolitisk medarbejder i Forbrugerrådet.

Hun vurderer bl.a. at det vil blive betydeligt sværere for forbrugerorganisationer at bidrage med materiale i beslutningsprocessen hvis Kommissionen får sit forslag vedtaget. Det bliver ikke bedre af at Europa-Parlamentet ikke spiller nogen rolle i komitéproceduren. Parlamentet har kun mulighed for at gøre indsigelse hvis et forslag er i strid med vedtagne regler. Men i modsætning til den nuværende fremgangsmåde er Parlamentet uden reel indflydelse på indholdet af et forslag, og det er Forbrugerrådet ikke tilfreds med.

»Der er en helt anden åbenhed, når forslagene også diskuteres i Parlamentet. Europa-Parlamentet er jo det folkevalgte organ,« siger Camilla Udsen.

Kommissionens magt over maden

Komitéproceduren har længe været Kommissionens foretrukne værktøj til at sikre gennemførelse af vedtaget lovgivning. Der findes flere varianter af proceduren. I dette tilfælde er der tale om den såkaldte »forskriftsprocedure«. Under den procedure skal et forslag kun op i Ministerrådet, hvis Kommissionen ikke får medhold i komitéen, og den giver ivotrigt Kommissionen temmelig gode



muligheder for så at få sit forslag vedtaget i Rådet. Her skal der nemlig være kvalificeret flertal imod Kommissionens forslag, hvis det skal afvises. Med andre ord vil godkendelse af f.eks. nye tilsætningsstoffer være svære at bremse hvis Kommissionen er indstillet på at godkende dem.

Kommissionen får med andre ord øget sin magt over maden betragteligt med sit eget forslag.

Erhvervslivet godt tilfreds

Forslaget om en ny godkendelsesprocedure for enzymer, aroma- og tilsætningsstoffer skal forstås på baggrund af den overgribende økonomiske strategi for EU, kaldet Lissabonstrategien. Den blev vedtaget på et topmøde i Lissabon i marts 2000 og skal gøre EU til den mest konkurrencedygtige økonomi i verden, og helst inden 2010. Et af redskaberne er effektivisering og »bedre regulering«, som kan sikre at erhvervslivet får ordnet sine sager i EU's institutioner i en fart.

Såvel det danske som det europæiske erhvervsliv er da også mere end almindeligt tilfredse med forslaget fra Kommissionen. En fælles, effektiv, hurtig, og centraliseret godkendelsesprocedure har længe stået på erhvervslivets ønskeseddel over reformer, som kan fremme konkurrencedygtigheden. Fødevarerindustriens europæiske brancheorganisation, CIAA, støtter forslaget varmt da brugen af komitéproceduren vil »sikre en

hurtig godkendelse af nye stoffer, og af ændringer af eksisterende betingelser for brug«. I Danmark er brancheorganisationen, Fødevarerindustrien og virksomheden Novozymes godt tilfredse, selvom de gerne havde set en endnu hurtigere forretningsgang for en godkendelse end de 9 måneder, Kommissionen foreslår.

Ingen vej tilbage

Forslaget om enzymer, aroma- og tilsætningsstoffer er med andre ord et led i en generel udvikling i EU mod hurtigere beslutningsgange, og ofte sker det ved at gå fra en procedure hvor både Rådet og Parlamentet spiller fremtrædende roller, til komitéproceduren hvor Kommissionen har langt større indflydelse. I et notat sendt til Folketinget fra Ministeriet for Familie- og Forbrugeranliggender, dateret den 22. januar i år, lyder vurderingen, at »..denne udvikling..ikke står til at ændre.«

NOTAT spurgte Knud Østergaard fra Fødevarerstyrelsens internationale kontor, hvordan ministeriet kan komme med sådan en udmelding før den politiske beslutningsproces i medlemslandene, herunder i Danmark, er kommet rigtigt i gang.

»Det er ikke en politisk holdning, men en faktisk oplysning. Det er den almindelige holdning, at det nu skal til at gå hurtigere. Det er trenden på Fællesskabsplan,« siger han. ♦

Lillefinger til Parlamentet

Proceduren for godkendelse af tilsætningsstoffer bliver måske lempet i sidste øjeblik, men ikke dér hvor skoen trykker

STEMMEREGLER. Kommissionens forslag til nyt godkendelsessystem for bl.a. tilsætningsstoffer giver Kommissionen selv en stor magt. Stemmereglerne er drakoniske, og det er svært for offentligheden at følge med. Men ifølge Knud Østergaard fra Fødevestyrelsens internationale kontor kan det ende med at blive modificeret i sidste ende. I juli 2006 vedtog Ministerrådet nye regler for komitéproceduren, der nu også findes i en ny udgave, kaldet »forskriftsproceduren med kontrol«.

»Det er en almindelig forventning, at i sidste ende bliver det den nye procedure, som vil blive lagt frem til beslutning i Rådet«, oplyser Knud Østergaard til NOTAT.

»Bliver det vedtaget, vil både Rådet og Parlamentet få øget indflydelse i forhold til Kommissionens oprindelige forslag«, siger han.

Der er da heller ikke tvivl om, at både Rådets og Europa-Parlamentets rolle øges, men spørgsmålet er, hvordan og hvor meget.

I modsætning til den almindelige forskriftsprocedure kan parlamentet faktisk stoppe et forslag fra Kommissionen, men kun med bestemte begrundelser. Den ene er, hvis et flertal i Parlamentet vurderer at forslaget går ud over, hvad Kommissionen har mandat til at foreslå under de nye regler, i

dette tilfælde godkendelse af tilsætningsstoffer. Men mandatet til Kommissionen er i dette tilfælde ikke til at misforstå: Det handler om godkendelse af tilsætningsstoffer i fødevarer.

Den anden mulige begrundelse er, hvis nærhedsprincippet er brudt. Det argument tæller sjældent når der som i dette tilfælde er tale om regler for det indre marked.

Den tredje mulighed er at forslaget kan siges at være for omfattende i forhold til opfyldelse af formålet (proportionalitetsprincippet). Men dette princip er næppe relevant når det handler om godkendelse af et tilsætningsstof.

På det afgørende spørgsmål har hverken Parlamentet eller Rådet fået større indflydelse, nemlig hvis en af parterne vurderer at Kommissionen vil godkende stoffer som ikke er tilstrækkeligt sikre. I sådanne sager kan Parlamentet intet stille op, mens der i Rådet, som under den almindelige forskriftsprocedure, kræves kvalificeret flertal for at afvise et forslag fra Kommissionen. Mens den nye procedure faktisk vil føre til øget kontrol af beslutningerne i komitéerne, giver den altså ikke nye muligheder for at præge fødevarerens sikkerhed i opadgående retning i forhold til den gamle procedure. ♦

Ønsker fuld åbenhed

Lidt langsommere tak, og så skal alle ansøgninger og synspunkter frem i lyset, siger den ansvarlige rapportør i EU-parlamentet.

OFFENTLIGHED. »Det værste der kan ske er at Kommissionens forslag om godkendelse af tilsætningsstoffer bliver vedtaget som de foreligger nu.«

Det siger den svenske socialdemokrat Åsa Westlund. Hun er EU-parlamentets rapportør på forslaget om hvordan tilsætningsstoffer skal godkendes på en ny og hurtigere måde. Det indebærer at hun er hovedansvarlig for at foreslå hvad Parlamentet skal mene når forslaget kommer til afstemning i maj eller juni. I sit betænkningforslag stiller Åsa Westlund to hovedforslag:

- Tempoet skal sættes ned.

Levnedsmiddelagenturet (EFSA) skal have ni, og ikke seks måneder til at finde ud af om tilsætningsstoffer skal tillades eller ej.

- Alle ansøgninger og synspunkter skal fremlægges i fuld offentlighed.

Kan ikke ses på restauranter

Ændringsforslagene indebærer at de steder hvor Kommissionen skriver »bør« vil Åsa Westlund have at der skal stå »skal«.

Åbenhed skal være en hovedregel.

Alle skal kunne læse hvilke stoffer som har fået tilladelse og hvilke stoffer der er indleveret ansøgninger om. Det indebærer også at ansøgninger skal offentliggøres selv om de ikke fører til en godkendelse.

»Åbenhed og indsigt er helt afgørende hvis forbrugerne skal kunne stole på EU's håndtering af fødevarerens sikkerhed. Mærkning af fødevarer er kun en del af det her, og vil jo ikke dække mad som serveres i restauranter og kantiner. Derfor skal alle oplysninger om tilsætningsstoffer være tilgængelige,« siger Åsa Westlund. ♦

Det spiser vi i Europa

Hollandske udsmidere

Ingredienser:

2-3 æg afhængig af størrelsen

1/2 spsk. oliemargarine

3 stykker toastbrød

2 spsk. smør

3 skiver bacon el. skinke

3 skiver ost der er egnet til at smelte
salt og peber, krydderier efter smag



Brun toastbrødene på den ene side i en spsk. smør ved middel varme, og derefter på den anden side i endnu en spsk. smør. Kom derefter lidt oliemargarine på panden og steg baconen. Tag dem af panden (lad fedtstoffet blive på panden) og slå alle tre æg ud ved siden af hinanden. steg dem til overfladen er fast. Læg baconen ovenpå hvert æg, krydr og afslut med at lægge ost over. Når osten er smeltet hældes »æggekagen« forsigtigt over toastbrødene, der er lagt i en trekant på en tallerken. Spises med kniv og gaffel.



Åsa Westlund, socialdemokratisk medlem af Parlamentet, vil ændre »bør« til »skal«.

En speget sag i Parma

EU's fødevarermyndighed skal undersøge om fødevarer og ingredienser er sikre. Det lyder enkelt, men hvem kan og skal afgøre, hvor sikre vi vil være?

EU'S FØDEVAREMYNDIGHED. Hvis Kommissionens forslag til fælles godkendelsesordning for enzymer, aroma- og tilsætningsstoffer bliver godkendt, bliver Den Europæiske Fødevarerautoritet (EFSA) styrket. For første gang får institutionen ansvar for risikovurdering af enzymer i fødevarer. Autoriteten skal ganske vist ikke selv tage beslutninger om godkendelse og »risikostyring«, så det lyder ukontroversielt. Det meste af EFSA's arbejde foregår da også konfliktfrit, men der har været vigtige episoder som tyder på, at der snildt kan gå politik i risikovurdering.

Led i ny fødevarerstrategi

EFSA's hovedsæde blev åbnet i den italienske by Parma i 2002 som et barn af en omfattende plan for en EU-fødevarerpolitik der blev lanceret af Kommissionen i 2001. Visionen var at en fælles videnskabelig risikovurdering kunne rydde uenigheder mellem medlemslandene af vejen.

En bestyrelse, udpeget af Rådet ud fra en liste skrevet af Kommissionen, fik mandat til at fastlægge en stor del af institutionens arbejdsprogram, og til at udpege medlemmerne af de videnskabelige paneler som udfører risikovurderingerne.

Men EFSA kom faktisk hurtigt under beskyldning fra miljø- og forbrugerorganisationer pga. sammensætningen af

bestyrelsen, der har en slagside til fordel for erhvervslivet. I dag tæller bestyrelsen f.eks. seks repræsentanter for store spillere i erhvervslivet ud af en bestyrelse på 14.

Sikre GMO'er

Også sammensætningen af de videnskabelige paneler er kommet i politisk ujevne. Særligt panelet om genmodificerede fødevarer (GMO), som i løbet af det første år skrev 14 rapporter om GMO'er, der næsten alle var positive, og ifølge mange iagttagere også videnskabeligt problematiske. I den forbindelse protesterede miljøorganisationen Friends of the Earth over at flere i panelet havde direkte forbindelser til den bioteknologiske industri, og derfor var inhabile.

At denne skepsis over for EFSA's rapporter har rakt langt ud over miljøorganisationerne, kunne ses i den politiske behandling af GMO-sagerne: Mange medlemslande stemte imod GMO'er på trods af EFSA's råd. Episoder af den art fik i april 2006 Kommissionen til at vedtage en henstilling til EFSA

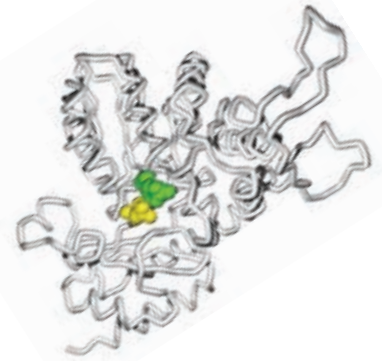
om at argumentere grundigere, og om at lytte mere til medlemslandenes indvendinger - hvis Kommissionen finder det berettiget.

Sikkerhed er mange ting

Kommissionen har med EFSA fået øget sin indflydelse på EU's fødevarerpolitik. Kommissionen kan bestille opgaver hos EFSA, og kan lade være. Og det er kun Kommissionen selv der har bemyndigelse til at bede om yderligere oplysninger, hvis EFSA's vurdering ikke er tilstrækkelig i det nye forslag til fælles godkendelsesprocedure for enzymer, aroma- og tilsætningsstoffer.

Dermed er det ikke sagt, at Kommissionen altid tager EFSA's vurderinger for pålydende. De danske regler for fødevarers indhold af transfedtsyrer er således på linje med en risikovurdering fra EFSA. Alligevel har Kommissionen truet med en sag ved EF-domstolen mod Danmark for brud på reglerne for det indre marked på fødevarerområdet, og har altså ignoreret EFSA. Og selvom Kommissionen har sat sagen i bero,

er det endnu et vidnesbyrd om, at sikkerhed kan være mange ting, og at forskellige konklusioner kan nås på samme baggrund. ♦





Ønskeseddel til

EU

Fødevarerindustrien nyder godt af de liberalistiske vinde i EU. Kommissionen er en vigtig medspiller på de store linjer, mener en repræsentant for den europæiske fødevarerindustri's brancheorganisation, der har sendt en ambitiøs ønskeseddel til det tyske formandskab.



Sabine Nafziger fra den europæiske fødevarerindustri's brancheorganisation, CIAA.

TILFREDSHED. Sabine Nafziger er godt tilfreds med EU-kommissionen.

»Det er en meget liberal Kommission. Det kan man også se af den politiske sammensætning«, siger hun til NOTAT.

Hun er direktør for sundheds- og forbrugeranliggender i fødevarerindustriens europæiske brancheorganisation, CIAA, og ved hvad hun snakker om. CIAA tæller omkring 280.000 virksom-

heder, herunder de europæiske fødevareregianter Danone, Nestlé, Unilever og en myriade af små og mellemstore virksomheder, og det er hendes og hendes kollegers opgaver fra hovedkvarteret i Bruxelles at varetage industriens interesser i beslutningsprocessen i EU. Og det går slet ikke så dårligt endda.

Vellykket indsats

I den senere tid har EU nemlig vedtaget en del reformer på fødevarerområdet, som har stået på CIAA's ønskeseddel et stykke tid. Det gælder f.eks. vedtagelsen af reglerne om vitaminberigede fødevarer, som nu har sikret producenterne retten til at lancere deres produkter. Der udestår ikke meget andet end afklaring på koncentrationer og tærskelværdier som CIAA derfor arbejder systematisk med.

Et andet vigtigt område som CIAA har satset på, er at sikre en hurtig godkendelse af produkter i EU, og på dét punkt går alt i erhvervslivets retning. Der er masser af små og store ændringer på vej hvis ene formål er at sikre en hurtig behandling af erhvervslivets ansøgninger om godkendelser. De strækker sig fra lempelse af kravene til kontrol af hygiejne på små fiskefartøjer til Kommissionens store forslag om

en fælles hurtig godkendelses-procedure for enzymer, aroma- og tilsætningsstoffer. Et forslag, hvor CIAA efter eget udsagn har fået sine ønsker opfyldt.

Medvind fra Lissabon

Sabine Nafziger ser den medvind fødevarerindustrien har, som en naturlig konsekvens af en mere generel tendens i EU-kommissionens arbejde:

»De arbejder efter en overgribende målsætning om bedre regulering og et mere konkurrencedygtigt Europa! Glem ikke det!«

Mange af Kommissionens initiativer på fødevarerområdet er nemlig taget med begrundelse i Lissabon-strategien, som er EU's langsigtede økonomiske strategi, som blev fastlagt på et topmøde i den portugisiske hovedstad i marts 2000. Strategien er ganske vist næsten tavs om fødevarerområdet, men den generelle målsætning er at gøre EU til den mest konkurrencedygtige økonomi i verden, og den målsætning har afgørende betydning for Kommissionens arbejde på en lang række områder, herunder fødevarerområdet.

Bedre regulering

Blandt Kommissionens program-

mer under Lissabon-strategien med relevans for fødevarerindustrien er indsatsen for »bedre regulering«.

»Bedre regulering kan både betyde regulering af højere kvalitet, og mindre regulering«, siger Sabine Nafziger.

En af den type regler, CIAA lægger stor vægt på at få ændret og formindsket er reglerne om mærkning hvor CIAA har en vidtgående dagsorden på f.eks. spørgsmålet om beskrivelse af en vares ernæringsværdi. Grundlæggende ønsker CIAA ikke forpligtende nationale regler, og på mange områder heller ikke forpligtende EU-regler om mærkning. F.eks. hører angivelse af en



Hæld koldt vand over brødet til det dækker. Skold og flå tomaterne. Fjern derefter kernerne fra tomaterne og peberfrugterne og skær dem i mindre stykker. Blend tomater, peberfrugter, løg og hvidløg sammen indtil det er en flydende masse. Pres vandet ud af brødet og blend det i en separat skål. Tilsæt olien mens blenderen kører og blend indtil brødet og olien er en homogen masse. Tilsæt salt og vineddike. Oregano og paprika tilsættes efter behag. Bland brødmassen med grøntsagspureen. Tilsæt koldt vand til en ønsket konsistens. Stil suppen koldt til den skal serveres.

Tilbehør til suppen kan være: Hakket løg, argurketerninger, strimlet tomat, hakket peberfrugt eller hakket hårdkogt æg.

Det spiser vi i Europa



Spansk gazpacho

Ingredienser:

2 skiver skorpefrit hvidt brød (50g)
4-5 store tomater
2 peberfrugter gerne grønne
1/2 agurk
1 løg
4 fed hvidløg
40 ml olivenolie
paprika, oregano
5 spsk vineddike
ca. 1/4 liter koldt vand



vares energi-indhold (i kalorier eller joule) til blandt de krav til mærkning som CIAA finder overflødige, og som organisationen arbejder for at få fjernet.

»Kvaliteten skal overlades til markedet«

Denne skeptiske holdning til mærkning bliver jævnligt udfordret fra politisk side, og en aktuell udfordring er kommet i kølvandet på en gryende erkendelse i EU-kommissionen og i flere medlemslandes regeringer: Fedme er ved at blive et reelt samfundsproblem.

I januar 2005 sagde Kommis-

særen for Sundhed og Forbrugerspørgsmål Markos Kyprianou derfor, at hvis ikke erhvervslivet forbedrede sig, ved at stoppe reklamer for junkfood rettet mod børn, og ved at forbedre mærkningen, ville han tage initiativ til lovgivning.

Bla. på den baggrund har CIAA valgt at udvikle sin egen frivillige ordning der ifølge Sabine Nafziger har langt større mulighed for at vinde gehør blandt CIAA's mange medlemmer end en obligatorisk ordning. Ordningen går ud på at anbefale daglige doser, fremfor f.eks. at inkludere sig på at angive en vares kvalitet eller sundhedsværdi.

»Det er folks spisevaner, der er noget galt med. Ikke fødevarerne«, siger Sabine Nafziger.

Generelt er CIAA tilbageholdende og kritisk over for indgreb over for hvad mange ville kalde fødevarer af ringe kvalitet. »Kvalitet«, skriver CIAA i en henvendelse til EU-formandskabet, »skal overlades til markedet, og må ikke underlægges obligatoriske regler.«

En bred dagsorden

CIAA har generelt valgt en offensiv linje i debatten om fedme. Der synes knap nok at være en debat i EU, som CIAA ikke holder trit med og træder ind i, og således har CIAA også forholdt sig nøje til Kommissionens grønne bog om en europæisk strategi for »hindring af overvægt, fedme og kro-

niske sygdomme.« CIAA benægter ikke at fødevarer spiller en rolle i menneskers fysiske velvære og helbred, men synes at Kommissionen »lægger for lidt vægt på fysisk aktivitet og dennes rolle i hindringen af kroniske sygdomme og sundhedsspørgsmål.«

I det hele taget er CIAA en organisation som søger at udvikle svar på industriens vegne på alle relevante områder. I et »memorandum« til det tyske formandskab som CIAA sendte i december 2006, markeres fødevarerindustriens interesser derfor på en lang række områder. Det er f.eks. handelspolitik, hvor CIAA forventer, at EU kan levere større markedsadgang i lande som Rusland, Kina, Brasilien og Indien, det er landbrugspolitikken, hvor CIAA håber på, at reformer af landbrugspolitikken vil sikre adgang til billige råvarer, og det er selvfølgelig også en lang række traditionelle emner, herunder indpakning, og godkendelse af nye fødevarer.

Om ønskesedlen til Angela Merkel er for ambitiøs kan kun tiden vise. Men Sabine Nafziger er i hvert fald ikke pessimist. ♦

CIAA's »memorandum« til det tyske formandskab kan ses på www.ciaa.eu/documents/brochures/Memorandum_Germany_ENG_FINAL.pdf





Sunde fødevarer

Reformen i 2003 af landbrugspolitikken gav ikke meget plads til sundhedshensyn. Britisk sundhedsinstitut satser nu på en revanche i 2008.

SUND LANDBRUGSPOLITIK? Både miljø- og forbrugerorganisationer og tænketanke pressede i 2003 på for en ændring af EU's landbrugspolitik til fordel for folkesundheden, men forhandlingerne dengang om en ny støttepolitik skævede ikke meget i den retning. I 2008 åbnes ballet igen. Der skal tages nye beslutninger på højt plan om fremtidens landbrugspolitik, og et britisk sundhedsinstitut satser på revanche.

»Det kan hævdes, at EU's landbrugspolitik har domineret folkesundheden i de første 40 år gennem støtte til fødevarerproduktion. Næsten halvdelen af EU's budget går til landbrugspolitikken. De penge skal bruges bedre, og vi skal bl.a. sænke støtten til kød og mejeriprodukter, og øge tilgængeligheden af frugt og grøntsager,«

siger formanden for Faculty of Public Health professor Rod Griffiths.

»Hvis vi ikke gør det rigtige, dømmes vi mange mennesker til et liv med sukkersyge, hjertesygdomme, kræft og tidlig død,« advarer han.

Sundhed versus landbrugsstøtte
Faculty of Public Health (FPH) er en selvstændig, privat tænketank, som har til formål at fremme folkesundhed bl.a. gennem forskning. FPH udgav den 14. marts 2007 en rapport med titlen »A Cap on Health«, som især skal »tænde op under medlemmer af Europa-Parlamentet«.

FPH mener der er en grel modsætning mellem EU-traktatens målsætning om bedre folkesundhed og forbrugerbeskyttelse (arti-

Milepæle i EU's fødevarepolitik

Rom-traktaten (1957) Fælles marked uden fødevarepolitik

Formålet med Rom-traktaten fra 1957 var dannelsen af et fælles marked for alle medlemslande, og fødevarer var – som alle andre varer – omfattet. Rom-traktaten pålagde medlemslandene at fjerne alle hindringer for den indbyrdes handel, herunder told, og »kvantitative restriktioner«, herunder begrænsninger på import såsom kvoter. Traktaten pålagde også medlemslande at sikre en tilnærmelse af lovgivningen i det omfang det var nødvendigt for at sikre fællesmarkedets funktion. Det første fødevarer-direktiv, som handlede om farvestoffer, kom allerede i 1962, men det kom til at vare længe før fødevarepolitikken blev harmoniseret i stort omfang. Rom-traktaten handlede først og fremmest om et fælles marked og rummede intet om fødevarepolitik.



Cassis de Dijon-dommen (1978) God nok i ét land – god nok overalt

Forståelsen af hvor vidtgående krav Rom-traktaten egentlig stiller til medlemslandenes lovgivning på fødevarerområdet, har ændret sig markant gennem tiden. Det måske vigtigste skæringspunkt er en dom fra EU-domstolen fra 1979. Dommen pålagde Tyskland at tillade import af en fransk likør, som indtil da havde været underlagt importforbud, fordi alkoholproducenten stred mod tyske standarder. Dommerne udledte en mere principiel konklusion af sagen: En vare, som er godkendt i ét medlemsland, skal i princippet kunne eksporteres til alle medlemslande.

EF-pakken (1987) Mere marked end politik

Med vedtagelsen af EF-pakken fik traktaten for første gang en tekst om at folkesundhed og forbrugerinteresser skulle være mål for EU's regler på fødevarerområdet. Denne del af traktaten blev siden styrket med Maa-stricht-traktaten (1992). Princippet om varernes frie bevægelighed, som Dijon-dommen havde vist de vidtgående konsekvenser af, kunne nu systematisk suppleres med udvikling af regler for hvad der skulle være tilladt eller påbudt i det indre marked. Langt op i 90'erne var EU dog primært optaget af at fjerne handelshindringer og sikre det indre markeds funktion.

WTO (1995) Oven over EU

Da Verdenshandelsorganisationen (WTO) blev dannet i 1995 var de færreste klar over at det også havde betydning for både medlemslandenes og EU's fødevarepolitik, men det skulle hurtigt komme til at stå klart. WTO blev dannet for at liberalisere verdenshandlen, og flere af reglerne for WTO handler nemlig om fødevarer. EU's regler kom hurtigt i skudlinjen, særligt fra USA, der indledte med en klagesag mod EU for at have for skræppe regler for indholdet af væksthormon i oksekød. EU tabte sagen. Siden har det især været USA's klager over restriktionerne på import af GMO-produkter og – afgrøder som har optaget sindene. WTO-reglerne betyder at EU-kommissionen ikke er frit stillet når der skal udformes nye forslag til EU-lovgivning.

kræver sundt landbrug

kel 152 og 153 EF) på den ene side og landbrugspolitikken på den anden:

»I øjeblikket opererer landbrugspolitikken overvejende i strid med målsætningerne i disse artikler. Det landbrugspolitikken har brug for er en reformpakke, der henholder sig til ånden i den del af traktaten,« lyder det i rapportens konklusion.

Omdirigering

Instituttets anbefalinger går mest ud på at omdirigere landbrugsstøtten, og det er andre toner end fra den britiske regering der helst ser landbrugsstøtten afskaffet. Til det standpunkt indvender FPH at en afskaffelse af støtten »næppe vil blive realiseret i nær fremtid«, og at de derfor foretrækker at arbejde for en »sundhedsfremmende frem for sundhedsskadelig landbrugspolitik«.

Udover at skære ned på støtten til kød og fede mejeriprodukter, og at optrappe støtte og anden opmuntring til produktion af frugt

og grøntsager, rummer FPH's rapport et krav om stop for destruktion af sunde fødevarer. I stedet skal f.eks. frugt, grøntsager og fedtfattige mejeriprodukter distribueres gratis på skoler og hospitaler. FPH kræver også støtte til øget produktion af planteolier der er sundere end fedtstoffer fra mejeriproduktion, samt til øget kornproduktion som FPH mener skal give et alternativ til proteinerne i rødt kød. ♦

Rapporten »A CAP on Health« kan ses på www.fphm.org.uk/policy_communication/downloads/publications/reports/CAP_2007.pdf

BSE- og dioxin-skandalerne (1996-99)

Pres for fødevarerpolitik

I perioden 1996 til 1999 blev Europa rystet af to fødevarer-skandaler. I England skabte en epidemi af kogalskab (BSE) i 1996 panik. Det kom frem at der var en risiko for at BSE kunne give mennesker det livsfarlige Creutzfeld-Jakob sygdom. I Belgien blev det opdaget i 1999 at store mængder fødevarer (okse- og svinekød, fjerkræ, æg m.m.) var forurenede med det stærkt giftige og kræftfremkaldende dioxin.

Begge skandaler skabte uro i EU, både på politisk niveau og i medlemslandenes befolkninger. Nogle så skandalerne og EU's måde at håndtere dem på som et ilde varsel om virkningen af et indre marked og af svage regler for sundhed. Andre, f.eks. britiske konservative, mente at især BSE-skandalen var blevet misbrugt til protektionisme. Der opstod derfor et hårdt pres fra flere sider for at udvikle EU's fødevarerpolitik.

Hvidbog om fødevarer-sikkerhed (2000)

Mere harmonisering og fælles institution

Debatten efter fødevarer-skandalerne i 90'erne fik Kommissionen til at iværksætte en debat om en ny og forstærket strategi for EU's fødevarerpolitik. Den resulterede i 2000 i vedtagelsen af en plan – en hvidbog – for udviklingen af fødevarerpolitikken gennem 43 forslag til lovgivning og 41 initiativer fra Kommissionen af anden art. Hvidbogen førte også til oprettelsen af Den Europæiske Fødevarerautoritet (EFSA), som har fået til opgave at gennemføre risikovurderinger af fødevarer og ingredienser, og sikre koordinering mellem medlemslandene i krisesituationer der har med fødevarer at gøre. ♦



Funky Foods bølgen kommer nærmere

Funktionelle fødevarer, funky foods, er kunstigt beriget med vitaminer og mineraler eller medicin til bestemte formål. Det har vi altid sagt nej til i Danmark. Men EU har tvunget en anden kurs igennem.

FUNKTIONALITET. Nogle synes det er vældig smart: Tænk, hvis man kan spise rugbrød og samtidig gøre lidt for sit forhøjede kolesteroltal. Tænk, hvis man kan have bare lidt god samvittighed ved vingummibamser til børnene, hvis de i et og samme hug også får en halv vitaminpille ud af det. Eller hvad med lidt ekstra vitamin i marmeladen og et jerntilskud sammen med cornflakesene – eller endda lidt potensfremmende middel i dåsemajsen?

Det vil være at slå to fluer med et smæk og være vældig praktisk. Det synes man faktisk i nogle lande, f.eks. Japan, USA og Storbritannien. Herhjemme har holdningen dog været en hel anden. Mad er mad og medicin er medicin, og det skal holdes hver for sig.

Men der er gået skår i porcelænet.

Sjældent set mere ukritisk

Allerede i begyndelsen af 1990'erne begyndte EU-Kommissionen at presse på for at få liberaliseret reglerne, så der blev mere frit slag for at producere og sælge funktionelle fødevarer.

EU-kommissionen anser det først og fremmest for at være et marked, og derfor skal der også være et frit marked hvor de samme varer skal kunne sælges i alle EU-lande.

Et af de nyeste initiativer fra EU er forordningen om tilsætning af vitaminer og mineraler og enkelte andre stoffer til fødevarer, samt en forordning om tilladelse til at »anprise« – det vil sige reklamere med den berigede vares sundhedsfremmende effekt. De

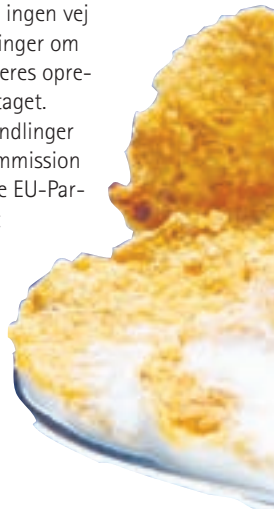
to forslag blev fremsat af Kommissionen i 2003.

Forbrugerrådet skrev til Kommissionen at man »sjældent har set et mere ensidigt, ukritisk, forskønnende, industrivenligt – og vildledende – billede end det, Kommissionen tegner af de muligheder, som tilsætning af vitaminer og mineraler og andre stoffer til fødevarer giver«.

Ja i EU-parlamentet

Trods protesterne er der ingen vej uden om. De to forordninger om berigede fødevarer og deres opreklamering er blevet vedtaget.

Efter flere års forhandlinger mellem Ministerråd, Kommission og Parlament i EU, skulle EU-Parlamentet stemme om et færdigt kompromis den 16. maj 2006. Det blev et stort ja til både berigede fødevarer og til deres opreklamering.



HAJEN bandede

DOMSTOLENS MAGT. De østrigske såkaldte energi-sodavand »Blå Svin« og »Shark« (haj) er berigede med ekstra tilsætningsstoffer, blandt andet et ordentligt skud koffein, der kan holde personen vågen det halve af natten f.eks. foran computeren.

En dansk importør, Kim Hansen, fik i slutningen af 1990'erne den idé at disse østrigske sodavand da også måtte kunne sælges i Danmark. Han gik i gang med det, og der kom en udmærket forretning ud af det. Indtil de danske myndigheder sagde stop. Sodavandene var ulovlige efter danske regler, og den trafik med import og salg i Danmark måtte stoppe øjeblikkeligt.

Men har vi ikke et indre marked i EU? Og hvorfor er der så forskellige regler? Lød modspørgsmålene til de danske myndigheder.

Importøren af energidrikkene klagede til

En sodavand der kan holde dig vågen. Det blev murbrækkeren til det danske marked, da EU-Domstolen dømte Danmark til at tillade importen.



For forslaget om berigede fødevarer stemte Venstre, Det Radikale Venstre, Konservative Socialdemokraterne. Imod stemte JuniBevægelsen og SF, mens Dansk Folkeparti undlod at stemme.

For forslaget om at tillade opreklamering fordelte holdningen fra de danske EU-politikere sig således:

Konservative og Det Radikale Venstre

stemte for. Imod stemte Venstre, JuniBevægelsen og SF. Socialdemokraterne og Dansk Folkeparti undlod at stemme.

Senere blev de to nye forordninger endeligt vedtaget af EU-ministrene. Det skete den 12. oktober 2006 – og fra den 1. juli 2007 bliver de automatisk gældende lov her i landet. ♦



vejen

EU og lagde sag an ved EU-domstolen imod de danske myndigheders strenge praksis med at godkende den slags berigede fødevarer.

Danmark tabte med et brag.

Vendt på hovedet

Dommen faldt ved EU-Domstolen den 23. september 2003. Dommen vendte den danske godkendelses-ordning på hovedet.

Indtil da havde Danmark kun tilladt berigelse af fødevarer hvis man mente at befolkningen havde et ernæringsmæssigt behov for det. For eksempel har man fundet ud af at danskerne manglede stoffet jod, og at det formentlig var årsagen til at danske kvinder var ofre for sygdommen struma i langt højere grad end kvinder i de omkringliggende lande. Derfor besluttede man at tilsætte jod i salt til brug i både husholdninger og industrien,

fordi salt er en vare som alle spiser, og dermed ville vi alle få øget vores indtagelse af jod.

Med dommen afgjorde EU-Domstolen at de danske myndigheder skal gøre det modsatte: Altid give tilladelse, medmindre der ligefrem foreligger en sundhedsmæssig risiko.

Den 1. juli 2007 træder nye regler i kraft, som erstatter den danske praksis med harmoniserede EU-regler. I løbet af to år herefter skal der fastsættes fælles maksimumsgrænser for, hvor store mængder af de forskellige stoffer som må tilsættes til hvilke fødevarer. Når alle disse maksimumsgrænser er vedtaget, vil det være slut med den danske godkendelsesordning. ♦

Når maden ender som skadelig

Forbrugerrådet opregner mange gode grunde til at man ikke burde slippe de kunstigt tilsatte vitaminer og mineraler løs i maden.

1. Det bliver sværere at rådgive folk om den rette ernæring. En heftig markedsføring af berigede produkter som vingummibamser, læskedrikke, snacks, søde morgenmadsprodukter eller slik vil overdøve rådgivningen om de sunde kostvalg. Det vil underminere den uvildige og offentlige ernæringsoplysning i Danmark.
2. Folk kommer til at fokusere forkert i deres kostvalg, fordi de tror, det er sundt, og det kan få negativ konsekvens for folkesundheden og hindre den udvikling, hvor man forsøger at bedre befolkningens kostvaner. Forvirringen kan, ifølge eksperterne, fremme den udvikling hvor befolkningerne ikke lider af vitaminmangel, men af overvægt og livsstilssygdomme på grund af et for højt indtag af usunde fødevarerprodukter.
3. Ifølge EU har jern fra morgenmadsprodukter afløst kød som den væsentligste kilde til jern i småbørnskost i Storbritannien. Det er et problem, da der er meget dårlig dokumentation for at jern tilsat kornprodukter kan optages af kroppen.
4. Der findes i det hele taget ikke nogen international dokumentation for at den tilfældige vitaminberigelse har nogen værdi som ernæringsstrategi.
5. Et tilfældigt og for højt tilskud af vitaminer kan ifølge Fødevedredirektoratet føre til overdosis der kan udløse bivirkninger og i særlige tilfælde være farlige.
6. Der findes nye stort anlagte internationale undersøgelser af virkningen af tilsatte vitaminstoffer. De måtte imidlertid standses, fordi man opdagede at de tilsætninger, man anså for sundhedsfremmende, havde meget negative effekter som lungekræft og hjerneblødninger.

Ansøgninger om berigelse af produkter

Denne liste er en oversigt over de ansøgninger om berigelse af fødevarer, Fødevarestyrelsen behandler og har behandlet.

ANSØGER

Adelholzener Alpenquellen
 Adv. Kim Hansen
 Adv. Kim Hansen
 Aldi Marked K/S
 Allan Lauridsen
 Bakemark Danmark A/S
 Barida ApS
 Blomberg & Co. A/S
 Blomberg & Co. A/S
 Blue Trade A/S
 Ceba Foods AB
 Claus Hansen
 Consiva Food A/S
 COOP Danmark A/S
 COOP Danmark A/S
 COOP Danmark A/S
 COOP Danmark A/S
 Danone A/S
 DK International Care
 Dragsbæk Margarinefabrik A/S
 Döhler Scandinavia A/S
 Findus Danmark A/S
 First Brands A/S
 Go-more.dk ApS
 Griesson - de Beukelaer GmbH & Co.
 Hansen & Co. ApS
 Hälsoakademin
 Karroum Overseas v/Hamza Karrum
 Kelsen Bisca A/S
 Larsen Consult
 Leaf Danmark A/S
 Lidl Danmark A/S
 Lidl Danmark A/S
 Lidl Danmark A/S
 Lidl Danmark A/S
 Lidl Danmark A/S
 Lidl Danmark A/S
 Lidl Danmark A/S
 Margarinefabrikken Grønvang
 Margarinefabrikken Grønvang
 Mattison International
 Metro Cash & Carry Danmark
 Metro Cash & Carry Danmark
 Naturlig Foods A/S
 Naturlig Foods A/S
 Nordisk Kellogg's A/S
 Noreco-Nordic Refreshment Company
 Puratos Nordic A/S
 Rubicon Products Ltd.
 Rynkeby Food A/S
 System ApS
 Th. Olesen Import A/S
 TS-R
 Unifina A/S
 Unilever Bestfoods A/S
 Unilever Bestfoods A/S
 Unilever Bestfoods A/S
 Urtekram A/S
 Urtekram A/S
 Westh-Nielsen Trading

PRODUKT

1 læskedrik i 3 varianter
 1 læskedrik
 1 læskedrik (Shark)
 2 bolcher
 1 energidrik
 3 margarineprodukter (Vital Marg., Margarine veg. rulle, Marg. Stjerne C)
 1 læskedrik (EJ-10)
 1 læskedrik i 3 varianter (Capri-Sonne Apple, Orange, Safari Fruits)
 1 læskedrik
 1 læskedrik i 4 varianter (Bratz)
 2 morgenmadscerealier
 1 læskedrik
 1 morgenmadscerealie
 1 margarineprodukt (X-tra)
 4 margarineprodukter (Coop Marg. 80%, Coop Marg. 80% Solsikke, Coop Marg. 60%, Coop Marg. 40% Minarine)
 Frosne pizzaer
 Kartoffelmospulver
 1 mælk-, valle- og frugtdrik (Danone FrumixX appelsin, æble)
 1 frugt- og grøntsagsaft (Multivitamin 12-frugtjuice)
 1 margarine
 1 læskedrik i 3 varianter
 1 Sopp- och såsbas
 7 frugtjuicer, nektarer og frugtdrikke
 2 energidrikke
 Flerkornsbrød i skiver
 3 læskedrikke
 1 suppe
 1 mælkepulver
 1 melprodukt (Crackers m/beriget mel)
 1 energidrik
 3 halspastiller
 1 frugtjuice
 1 frugtte
 1 gulerodssaft
 1 læskedrik
 2 margariner (Luccese stegeolie m/olivenolie, Vita d'Or stege/bagemarg.)
 1 æblejuice
 5 margariner (E-xtra, FL. Nille, Grv. Smörgås, Nille Lätt, DDV Plante 70)
 4 margariner (GRV Stege, Nille Stege, GRVPlante, GRV Matlagning/Stege)
 1 læskedrik (Enorm)
 Flere pastaprodukter
 6 juiceprodukter
 Alternativt yoghurtprodukt i 2 varianter
 Vegetabilsk dessertprodukt
 18 morgenmadscerealier
 1 frugtdrik i 3 varianter
 1 brød
 1 juice
 1 vitaminberiget juice (Appelsinjuice)
 1 læskedrik i 3 varianter
 1 læskedrik (Sunkist)
 1 energidrik (Rhino Energy)
 1 frugt- og grøntsagsdrik
 1 smørbart fedtstof
 5 margariner (Becel Pro.Active 35%, Becel 35% plantemarg., Becel 60% samt 2 pk.var.)
 2 margariner
 1 margarine i 3 varianter (Lätta Minarine)
 1 risdrik (Rice Dream)
 1 sojadrik m/calcium i 2 varianter
 1 læskedrik i 3 varianter

AFGØRELSE

Trukket tilbage
 Afslag
 Godkendt
 Afslag
 Trukket tilbage
 Godkendt
 Godkendt
 Godkendt
 Godkendt
 Afslag
 Godkendt
 Afslag (stadfæstet efter klage)
 Trukket tilbage
 Afslag
 Godkendt
 Godkendt
 Trukket tilbage
 Godkendt
 Godkendt
 Godkendt
 Godkendt
 Trukket tilbage
 Afslag
 Afslag
 Trukket tilbage
 Godkendt
 Trukket tilbage
 Afslag
 Trukket tilbage
 Trukket tilbage
 Godkendt
 Trukket tilbage
 Godkendt
 Godkendt
 Godkendt
 Afslag
 Trukket tilbage
 Under behandling
 Under behandling
 Afslag
 Trukket tilbage
 Trukket tilbage
 Afslag
 Godkendt
 Afslag
 Godkendt
 Godkendt
 Trukket tilbage
 Afslag (stadfæstet efter klage)
 Godkendt
 Afslag
 Godkendt
 Godkendt
 Afslag
 Trukket tilbage

Sminke for salt, sukker og fedt

BERIGEDE FØDEVARER



Listen over de danske ansøgninger om at få lov til at tilsætte vitaminer og mineraler viser, hvad kritikerne frygtede. Det drejer sig om at sminke det usunde.

MADSMINKE. Margarine, bolcher, læskedrik, frostflakes, halspastiller og kartofler i pulverform. Det er eksempler på produkter, som fødevarerindustrien gerne vil have lov at tilsætte ekstra vitaminer og mineraler for derefter i reklame og på pakkerne at kunne rose dem for at være særligt gode for helbredet – de såkaldte sundhedsanprisninger.

I alt 60 ansøgninger har de danske myndigheder allerede behandlet, siden en dom ved EU-domstolen i 2003 tvang Danmark til at åbne for den smarte mad.

* 22 tilladelser er blevet givet

* 20 ansøgninger har fået afslag

* 16 ansøgninger blev trukket tilbage

* 2 er under behandling.

Listen viser præcis hvad kritikerne hele tiden har frygtet ville blive resultatet af de nye EU-regler:

Langt de fleste ansøgninger drejer sig om tilsætning til fødevarer som ikke er specielt sunde. De er i forvejen fyldt med sukker, salt eller fedt. Med en smart tilsætning af vitaminer eller mineraler kan de blive markedsført som nyttige alligevel.

Myndighederne vurderer risiko

Hvis man har en god idé til en smart føde-

vare, skal man indsende sin ansøgning til Fødevestyrelsen. Herefter træder et maskineri i gang som enten fører til en godkendelse eller et afslag.

Først og fremmest bliver der foretaget en risikovurdering. Det vil sige at det bliver undersøgt om nogle grupper i befolkningen spiser så meget af den mad, at det ligefrem er sundhedsskadeligt at få endnu flere vitaminer eller mineraler i den.

Hvis ikke denne sundhedsfarlige grænse overskrides, ja så skal de danske myndigheder give tilladelse, uanset hvor meget usundt salt, sukker og fedt varen indeholder. ♦

»Et kolossalt nederlag«

Forbrugerrådet kæmpede imod de to EU-love om smarte fødevarer.

TABT SLAG. Indtil sidste år var hun fødevarerpolitisk medarbejder i Forbrugerrådet, og igennem otte år kæmpede hun imod de berigede fødevarers indtog i Danmark. Men forgæves.

»Jeg synes da at det er et kolossalt nederlag at lovgivningen er kommet til at se sådan ud,« siger bromatolog og fødevarer ekspert Gitte Gross. Nu er hun leder af et nyt videntcenter for fødevarer og sundhed, Viffos i Roskilde, og gør regnebrættet op således:

»Forbrugerne tabte slaget. Jeg synes det er skræmmende,« siger hun efter de to EU-forordninger som blev vedtaget sidste år. Den ene om at tillade berigelse af fødevarer, den anden om at måtte anprise dem, altså markedsføre dem som ekstra sunde.

»Reglerne gavner ikke folkesundheden. Jeg har ikke set en eneste undersøgelse som dokumenterer, at frivillige og tilfældige berigelser løser de sundhedsmæssige problemer vi reelt døjer med – hverken når det gælder fedme og

overvægt eller mangel på specifikke vitaminer og mineraler i specielle grupper. Det vil i stedet fremme forvirringen om hvad der reelt er sundt og usundt. Det er da et problem at man ikke hjælper forbrugerne til sundere levevis, men tværtimod – med lovgivningen i hånden – får ret til at skabe større forvirring.«

»Dertil kommer at det bliver enormt svært at overvåge effekterne af de nye spille-regler,« siger Gitte Gross.

Et virkeligt problem

»Berigelse kan være godt, hvis man bruger det strategisk, og gør den obligatorisk for bestemte fødevarer. For eksempel har den tvungne berigelse med jod i salt faktisk hjulpet mod forekomsten af sygdommen struma i den danske befolkning. Men det er ikke hvad der er tale om her. Nu giver man i princippet producenterne adgang til at putte hvad som helst i en hvilken som helst fødevarer,« siger Gitte Gross.

»Nu giver man i princippet producenterne adgang til at putte hvad som helst i en hvilken som helst fødevarer,« siger Gitte Gross, gennem 8 år fødevarerpolitisk medarbejder i Forbrugerrådet.



Som udgangspunkt må man dog kun anprise sunde produkter. En pose vingummi burde altså ikke kunne markedsføres som sund, selv om den måtte være tilsat noget smart. Men produkterne behøver ikke holde sig inden for alle anbefalede mængder for indtagelse af protein, fedt og kulhydrat. Der må godt være én af faktorerne som er undtaget:

»Hvis du for eksempel tager vingummi, som indeholder for meget sukker, men lever op til anbefalingerne for fedt og salt, så kan vingummi alligevel blive markedsført som sund, fordi der godt må være én undtagelse. Det er da virkelig et problem der vil noget!« siger Gitte Gross.

»Det er stadig min klare overbevisning at de nye EU-love især kommer industrien til gode. Den afgørende drivkraft har ikke været folkesundhed, men varenes frie bevægelighed. Det kan vi se er det mange af EU's fødevarerpolitiske øvelser går ud på,« slutter Gitte Gross. ♦



Skamroste varer sælger godt

Forbrugerne køber gerne varer som roser sig selv for at fremme sundheden. Sundheden stiger dog ikke, det gør til gengæld virksomhedens indtjening.

SALGSBOOM. 10-dobbelte salgstal? I hvert fald viser undersøgelser fra USA som Forbrugerrådet har henvist til, at væksten i salget for smarte fødevarer er 10-12 procent, mens det for almindelige varer kun er 1-2 procent. Mon ikke en virksomhed kan være fristet af et sådant argument for at tilføje ekstra vitaminer eller mineraler til sit produkt?

I Europa og USA er forbrugerne i forvejen stopmættede og kan dårligt proppes flere fødevarer ned i indkøbskurven. Derfor skal der gode argumenter på bordet og masser af reklame for at få forbrugerne til at købe ekstra af en bestemt virksomheds fødevarer. Dermed er det ikke underligt at der er penge at tjene på at opfinde nye smarte funktionelle fødevarer, og herefter opklamere dem som noget, folk har brug for til deres helbred.

Problemet er blot at det intet sted i verden er bevist at de smarte berigede fødevarer og deres opreklamering gavner helbredet, det skulle da lige være virksomhedsregnskabet helbred.

1000 procents overdosis

Tværtimod har folkesundheden det ikke spor bedre i USA og Storbritannien, de to lande som tidligt har åbnet for kunstigt berigede fødevarer og deres opreklamering. De såkaldte livsstilssygdomme som f.eks. fedme, blodpropper og sukkersyge er ikke færre, selv om amerikanerne og briterne har mulighed for at købe smarte fødevarer. En engelsk

forbrugerorganisation har beregnet at et barn, der indtog en almindelig kost som også omfattede berigede fødevarer, ville være udsat for overdosering af en række vitaminer, f.eks. C-vitamin (1.000 pct. af den anbefalede tilførsel), en række B-vitaminforbindelser (3-400 pct.) og A-vitamin (280 pct.). Samtidig ville barnet få dækket 350 pct. af sit sukkerbehov, men hverken sit kaloriebehov eller behovet for de mineraler, som ikke var tilsat de berigede produkter.

Rosende reklame er ikke information

Undersøgelser fra bl.a. de amerikanske fødevarermyndigheder har desuden vist at de såkaldte sundhedsanprisninger, rosende reklame om »godt for dit kolesteroltal«, kun i meget begrænset omfang er egnet til at bibringe forbrugerne egentlig information om, hvorvidt produktet er ernæringsmæssigt sundt.

Mange forbrugere er skeptiske over for sundhedsanprisninger, og man forstår ofte ikke de forskellige ord og begreber i reklameteksten, uanset at den måtte være helt korrekt.

Det eneste som bliver tilbage, er en vag forståelse af at når der står to flasker juice ved siden af hinanden, så det nok bedst at vælge den, hvor der på pakken står »nu med ekstra godt af XX«. Så om ikke andet bliver ens valg da sundt for indtjeningen i den sælgende virksomhed. ♦

Udbredt mistillid til EU's fødevarerpolitik

Syv ud af ti danskere mener ikke EU har positiv indflydelse på fødevarsundheden i Danmark, viser en tidligere meningsmåling.

Fredag den 3. juni 2005 forsøgte daværende forbrugerminister Lars Barfoed (K) at få sine kolleger i EU til at vedtage et forbud mod berigelse af slik, sodavand og kager. »Det er en uskik at fylde vitaminer og mineraler i fødevarer der er usunde, for det slører billedet med hensyn til, hvad der er sundt og usundt – ikke mindst i forhold til børn og unge,« sagde han i den forbindelse. Men han stod alene med standpunktet i Ministerrådet. Allerede inden den sag var danskerne tilsyneladende mere end skeptiske over for EU's evne til at sikre fødevarsundhed, viste en meningsmåling.

Kun hver tredje har tillid til EU

I slutningen af maj 2005 foretog opinions-

instituttet A&B Analyse en meningsmåling for Altinget.dk, der viser stor skepsis på området. På spørgsmålet om hvorvidt EU har positiv indflydelse på fødevarsundheden i Danmark har 68 pct. svaret nej og kun 31 pct. ja.

I undersøgelsen er deltagerne også blevet spurgt, om de tror Danmark kan påvirke EU's fødevarerpolitik. 19 pct. svarer »i stort omfang« og hele 74 pct. svarer »i begrænset omfang«.

»De resultater er jeg godt nok meget forbavset over. Det er helt basal og tankevækkende – svarene står i modsætning til virkeligheden, og Kommissionen står med et problem,« har landbrugskommissær Mariann Fischer Boel udtalt til Altinget.dk. ♦

Det spiser vi i Europa

Janssons fristelse



Ingredienser:
3/4 kg små bagekartofler
1 stort løg
1 glas rensede ansjoser
1/4 liter piskefløde
lidt margarine eller madolie
salt, peber

Retten serveres rygende varm, evt. med groft rugbrød. Egner sig fortrinligt som varm ret på frokostbordet, men kan også spises som selvstændig middagsret.



Og hvad så?

EU's to forordninger om vitamin- og mineralberigede fødevarer og anprisning af dem blev endeligt vedtaget af ministrene i Bruxelles den 12. oktober 2006, og træder i kraft i Danmark den 1. juli 2007.

Daværende familie- og forbrugerminister Lars Barfoed gav udtryk for at han var imod den endelige udformning af forordningerne, fordi de sænker niveauet i Danmark. Alligevel endte han med at undlade at stemme imod den endelige vedtagelse, men vedlagde i stedet sammen med Holland, Sverige og Irland en erklæring, hvori de fire lande udtrykker bekymring for konsekvenserne af lovgivningen.

NOTAT har stillet to markante fødevarerpolitikere spørgsmålene:

- Skulle man have indarbejdet en miljøgaranti i selve forordningen, som sikrede ret til strammere regler i de enkelte lande?
- Skal man blot opretholde danske regler i trods mod EU?
- Skal man i stedet for at brokke sig, være glad for at der trods alt kommer fælles regler?

Læs her svarene fra formanden for Folketingets fødevarerudvalg og fra den liberale koordinator for landbrugspolitik i EU-parlamentet.

Kartoflerne skrælles og skæres i blyantstynede strimler. Løget pilles og skæres i ringe, disse steges i lidt margarine eller olie, på en stegepande til de er klare.

Et mellemstort ildfast fad smøres med margarine eller olie. I bunden lægges halvdelen af de strimlede kartofler. Herover lægges løgene, og der krydres med salt og peber. Ansjoserne tages op af lagen, (denne gemmes, skal bruges senere). Rygfinnen fjernes på ansjoserne, og de klargjorte ansjoser lægges i et lag ud over kartoffel- og løg bunden. De resterende strimlede kartofler lægges på ansjoserne, piskefløden og lagen fra ansjoserne hældes over, og der krydres på ny med salt og peber. Til slut kommer der et par margarine eller olie klatter på toppen af retten. Retten sættes i en forvarmet ovn på 200 grader, og steges i 45-60 minutter, mærk med en kødnål om kartoflerne er færdige, ellers forlænges stegetiden lidt.

Niels Busk er 64 år og har siden 1999 repræsenteret Venstre i EU-parlamentet. En af mærkesagerne er fødevarerikkerhed. Han er medlem af landbrugsudvalget, den liberale gruppes koordinator i landbrugsudvalget, og suppleant til udvalget om miljø, folkesundhed og fødevarerikkerhed.



Venstre:

Umulig miljøgaranti

JA-SIGEREN. »Jeg har stemt for denne EU-lovgivning, fordi jeg mener at den løfter sundhedstilstanden i Europa. Man kan spørge om den så sænker standarden i Danmark? Nej, den gør ikke. Man kan ikke anprise dårlige fødevarer til at blive gode fødevarer, og der er lagt op til at varerne skal mærkes. Derfor regner jeg ikke med at den lov ændrer ret meget i Danmark. De fleste velorienterede familier sørger selvfølgelig selv for at købe ind efter de gældende sundhedsmæssige normer, og det vil ikke ændre sig med denne lovgivning.

Jeg har beskæftiget mig med fødevarer i mere end 25 år, så jeg kan huske den opdedede debat der kom, da landbruget ville begynde at blande frugt i mælkeprodukter som yoghurt. Dengang slog Forbrugerrådet også

korsets tegn for sig og var stærkt kritisk over for sammenblandingen af frugt og mælk. I dag er der ingen som tænker over den sag.

Jeg siger ikke at Forbrugerrådets kritiske indsats er uberettiget, det er deres opgave at være kritisk fra morgen til aften, men de er en del af bekymringsindustrien.

Det vil være umuligt i dag at lave en slags miljøgaranti på det her område. Fødevarerne er grænseoverskridende, og vi skal i stedet bruge vores gode argumenter til at overbevise de andre om at de skal følge os. Det holder ikke en centimeter at opretholde en særlig dansk lovgivning, og tro at der er lukket og slukket for det fælles marked ved den tyske grænse i Padborg.« ♦

Christian H. Hansen er 43 år og formand for Folketingets fødevarerudvalg. Mærkesager er fødevarer og dyrevelfærd. Han blev medlem af Folketinget for Dansk Folkeparti i 1998.



Dansk Folkeparti:

Vi skal stå fast

NEJ-SIGEREN. »I Danmark har vi en høj standard, og vi diskuterer endda om den ikke burde være højere på nogen punkter. Det triste er at vi har et EU som generelt vil bestemme fødevarerstandarderne, men som i mange tilfælde sænker standarden.

Det er simpelthen uacceptabelt. Det er en af grundene til at jeg er meget skeptisk over for EU. Jeg glæder mig ikke over, hvad der kommer ud af EU's fødevarerlovning.

Desværre havde vi en minister, som talte med to tunger. På den ene side gik han ud og sagde at han var imod de nye EU-regler, fordi de ændrer den danske holdning til vitamin- og mineralberigelse. Men bagefter går han

ikke ud og stemmer klart imod det. Det er skuffende.

Vi skulle have stemt nej, og opretholde vores egen standard.

Vi skal stå fast på hvad vi ønsker her i Danmark og ikke ligge under for dårlige standarder fra EU. Systemet er sådan at hvis vi holder fast i de danske regler, vil de være i strid med EU. Men jeg synes Danmark virkelig må vise at vi mener, hvad vi siger. Så må vi lade sagen gå hele vejen til EU-domstolen om nødvendigt.« ♦



Folkekrav om ufarlig mælk

En million EU-borgere kræver en udvidet gen-mærkning af kød, mælk og æg selv om der ikke er et eneste modificeret gen i varerne. Så hvorfor dog det? Eller hvorfor ikke?

GEN-MÆRKNING. Gen-debatten er betændt, men den er også forvirret.

Det kritiske spørgsmål er ikke om der er gener i vores mad. Det er der, i tusindvis. En enkelt gær-celle indeholder 6.000 gener, afsnit af de lange DNA-molekyler som findes i alle levende organismer.

Et lidt mere relevant spørgsmål er derfor om de gener vi får ind med maden er teknisk forandrede, eller modificerede, gener. Og hvis de er, har det så nogen betydning?

Et helt aktuelt spørgsmål er hvilken betydning det har hvis maden er lavet af dyr som selv har fået genmodificeret mad.

En million navne

Risici og fordele ved GMO (genetisk modificerede organismer) har været politisk sprængstof i mange år.

I februar i år overrakte Greenpeace og en række andre organisationer en opfordring til EU's sundhedskommissær Markos Kyprianou om udvidet mærkning af GMO-produkter.

Opfordringen var bakket op af én million indsamlede underskrifter – så mange underskrifter fra borgere i EU som ifølge den foreslåede EU-forfatning skal kunne udløse en politisk reaktion fra Kommissionens side.

Kravet fra organisationerne og de kritiske borgere er at alle levnedsmidler, som er blevet fremstillet ved hjælp af GMO, skal mærkes, også dem hvor der ikke er nogle modificerede gener i selve produktet.

Ikke i produktet

De gældende EU-regler fra 2003 siger at varer som for eksempel madolie, cornflakes, og ketchup, lavet af henholdsvis genmodificeret raps,

majs og tomater, skal mærkes hvis der er mere end 0,9 procent GMO i selve produkterne.

De regler er der forholdsvis stor opslutning bag, om end GMO-kritikere vil have en lavere tærskel end 0,9 procent.

De nye krav fra Greenpeace og andre går på mærkning af animalske produkter – kød, mælk og æg – hvor dyrene har fået GMO-foder, men hvor dette ikke kan spores i kødet, mælken og æggene.

»Værktøj for Greenpeace«

Simon Barber, direktør for sammenslutningen af bioteknikvirksomheder EuropaBio, afviser mærkningskravene som ubegrundede:

»Det giver ingen mening at mærke varer som er helt identiske. Der er ingen forskel på kød fra dyr som har spist GMO-soja og dyr som har fået andet foder. Krav på mærkning af animalske produkter er kun et værktøj for Greenpeace som er modstander af selve gen-teknologien.«

Den påstand er Dan Belusa, kampagne-medarbejder hos Greenpeace i København, i og for sig enig i.

mærkning af



Greenpeace afleverede i februar 2007 en million underskrifter til EU's sundhedskommissær Markos Kyprianou om udvidet mærkning af GMO-produkter.

»99 procent af al GMO som bliver solgt i Europa er dyrefoder, men det bliver skjult for forbrugerne. Når jeg er GMO-modstander, så har jeg min miljøhat på. Andre kan være modstandere af religiøse grunde, på grund af patentsystemet, eller på en ren mavefor-nemmelse. Men folk skal kunne vælge fra,« siger han.

»Hidtil forskånet«

Argumenterne for at mærke kød, mælk og æg fra dyr som har fået GMO-foder er altså ikke at det handler om sundhedsfarlige varer.

Således skriver Greenpeace om sundhedsrisici ved GMO:

»Vi er hidtil blevet forskånet for sikre tegn på at gensplejsede fødevarer er direkte farlige at indtage. Men gensplejsede afgrøder, og dermed gensplejset mad, kan indeholde gensekvenser, der producerer uforudsete nye proteiner, hvilket kan medføre allergiske reaktioner.

»Men det omhandler GMO-majs, ikke mælk fra dyr som har spist GMO-foder,« siger Dan Belusa.

Og så er det at Simon Barber, EuropaBio, konkluderer:

»Der er ingen begrundelse for at mærke varer forskelligt hvis varerne ikke afviger fra hinanden.«

Nye vanskeligheder

Til gengæld er der rigtigt mange andre argumenter for og imod GMO hvor industrien og dens kritikere er godt og grundigt uenige. Det fremgår af gennemgangen på disse sider.

Da EuropaBio ikke mener at GMO-kritikere har argumenterne i orden, spørger NOTAT om ikke der kunne være en pointe med en mærkning af animalske produkter alligevel, sådan at folk kunne vælge positivt at støtte den gode teknologi:

»Sådan kunne man godt argumentere, men det ville på den anden side skabe nye bureaukratiske vanskeligheder i hele detailhandelskæden, siger Simon Barber.« ♦

KORT OG GODT om GMO

Hvad er GMO?

GMO (Genetisk Modificerede Organismer) er planter, dyr eller mikroorganismer hvor en eller flere gener er forandret ved et teknisk indgreb, til forskel fra de spontane forandringer i organismen, eller forandring fremelsket ved traditionelt avlsarbejde.

Genmodificering er også blevet kaldt for genmanipulering og gensplejsning.



Hvorfor laver man GMO'er?

For at give organismere egenskaber som de ellers ikke har. Genteknologien gør det muligt at overskride grænserne mellem arter i naturen. For eksempel er der brugt gener fra ishavsfisk i forsøg på at lave planter som tåler frost.

Ved såkaldt indesluttet brug bliver GMO'er brugt til at producere medicin eller enzymer, men selve organismerne, oftest bakterier eller gear, forlader ikke den indelukkede fabrik – med mindre der sker et utilsigtet uheld.

Det er den bevidste udsættelse af GMO'er i naturen som er kontroversiel.

Hvilken slags GMO'er bliver sat ud?

Typisk planter som soja, majs, bomuld og raps. Genmodificering bruges mest til at skabe modstandskraft mod bestemte sprøjtemidler – den modificerede plante overlever sprøjtning men alt andet dør. Andre ønskede egenskaber er modstandskraft mod skadedyr, modstadskraft mod svampe eller øgede muligheder for at modstå tørke.

Hvad er problemet?

Ifølge industrien er der ingen problemer. GMO'er er resultat af en teknologisk udvikling som ikke kun gavner industrien, men også landbruget, forbrugerne, miljøet og samfundet i det hele taget.

Ifølge kritikerne er der betydelig usikkerhed med hensyn til sundhed, miljø og i sidste ende magten over maden.

Er det sundhedsfarligt?

Industrien: Nej. Der findes et eksempel på modificeret soja som kunne forårsage allergi, men den blev standset før den kom på markedet. Der er ingen sundhedsforskel på mad med og uden GMO. Kritikerne: Ja, eller muligvis. Nye analyser af en godkendt modificeret majs fra Monsanto har vist tegn på skader på lever og nyrer hos rotter. Greenpeace, som har fået lavet den nye analyse, kræver at majsens øjeblikkelig trækkes tilbage.

Der er ikke rejst mistanke om at dyr, som får GMO-foder, skulle producere modificeret mælk, æg eller kød.

Der er også enighed om at GMO-dyrkning kan øge problemerne med antibiotikaresistens, om end der er forskellige vurderinger af hvor alvorligt det er.



Hvad har antibiotika med sagen at gøre?

Genet for modstandskraft mod antibiotika bliver i en tidlig fase af gensplejsning brugt som »markør-gen« for at teste om den ønskede forandring har fundet sted. Hvis planten eller organismen kan vokse i næringsløsning med antibiotika, så har den sandsynligvis også fået overført den ønskede egenskab og er værd at dyrke videre på.

De fleste GMO'er er derfor resistente overfor antibiotika, med en risiko for at antibiotikaresistens bliver spredt til tarmbakterier i mennesker og dyr. Hovedkilden til den farlige antibiotikaresistens er ikke GMO'er, men et alt for stort brug af antibiotika til sygdomsbekæmpelse på mennesker og på sygdomsforebyggelse på dyr.

Er der ingen andre metoder?

Jo, der findes andre markør-gener, som genet for et enzym som hjælper planter med at få næring fra et bestemt sukker. Men i mange år var antibiotikaresistens den eneste tilgængelige teknologi.

Hvorfor skal man mærke GMO-varer hvis der ikke er nogle direkte risici ved selve varen?

Fordi forbrugerne får en mulighed for at vælge til eller fra. Dyrene kan ikke selv vælge hvilket foder de skal æde, og landmændene kan føle sig tvunget til at bruge f.eks. GMO-soja af økonomiske årsager.

Rotter forgiftes (ikke?)

En ny rapport om faren ved genmodificeret majs bliver afvist af de forskere som har anbefalet en godkendelse i EU. Påstand står mod påstand. Den gensidige mistro er tæt på total.

ER GMO FARLIG? Hunrotter, som fik genmodificeret majs, gik op i vægt. Hanrotter, som fik den samme spise, tabte sig. I rotter af begge køn blev der set tegn på forgiftning af lever og nyrer.

Dette konkluderer en gruppe franske forskere som har gennemgået gamle forsøgsdata fra GMO-producenten Monsanto. Data fra Monsanto's rottetest er tidligere blevet brugt til at godkende majssorten MON 863, som er genmodificeret for at forgifte angribende billelarver. Monsanto's rådata var tidligere hemmeligholdte, men blev offentligt tilgængelige efter en retssag i Tyskland.

Så lang er beskrivelsen forholdsvis ukontroversiel. Derimod er meningene helt modsatte når det gælder vurderingen af de nye analyser.

Svigt eller skrækkampagne

Den nye vurdering af de gamle data er lavet på initiativ af Greenpeace som kræver en øjeblikkelig tilbagetrækning af den insektgiftige majs. Greenpeace mener at GMO-majsens nu også viser sig at være giftig for rotter.

»At denne majs overhovedet har opnået godkendelse, viser at sikkerhedskontrollen helt grundlæggende har svigtet,« siger kampagnelederen Dan Belusa.

I Folketinget var de Radikale, Socialdemokraterne og Enhedslisten hurtige til at melde ud med lignende synspunkter og krav.

På den anden side skumler producenten Monsanto over hvad man mener, var en useriøs skrækkampagne:

»Greenpeace og det franske institut er kendte modstandere af genmodificering. En krydsning mellem disse to kan kun føre til dette forventelige resultat. Der er intet nyt i undersøgelsen,« siger Monsanto's talsmand i Norden, Mattias Zetterstrand.

Pisker en død hest

Ilona Kryspin Sørensen, sektionsleder ved Fødevareinstituttet (tidligere Danmarks Fødevareforskning) er en af de 21 eksperter i EU som har anbefalet en godkendelse af den insektgiftige majs.

Som medlem af det særlige GMO-panel ved EU's fødevaremyndighed EFSA, skal hun nu vurdere de nye påstande. Hun er ikke i tvivl:

»Det er som at piske en død hest, eller at komme gammel vin på nye flasker. Der er ikke tale om en ny undersøgelse, kun nye analyser af gamle data, og det er dårligt lavet. Jeg ville ikke have godkendt den som en studenteropgave,« siger Ilona Kryspin Sørensen.



af gensplejset majs

Hun siger at der godt nok findes statistiske forskelle i analyserne, men at det ikke er forskelle af biologisk betydning, og at de ikke kan kobles til, hvad rotterne har spist:

»I øvrigt konkluderer det franske institut ikke at majs skal forbydes, som Greenpeace kræver, men at der skal laves nye undersøgelser,« siger hun.

Ansøgerens data

På fødevaremyndigheden EFSA i Parma siger talsmanden Alun Jones at den omdiskuterede majs vil blive diskuteret på ny.

»Det er vores opgave. Hvis der er nye videnskabelige rapporter at tage stilling til, så gør vi det.«

Uanset hvordan man analyserer de hidtidige rotteforsøg som er lavet, så bygger analyserne på forsøg som virksomheden Monsanto selv har lavet. Hvor betryggende er det?

»Vi lader de bedste eksperter lave uafhængige analyser af de data som en ansøgende virksomhed sender til os. Det er vores rolle, og siden er det op til medlemslandene i EU at tage den politiske beslutning. Men det spørgsmål slår hovedet på sømmet: Det er jo ikke nye eller anderledes data end dem vi kender i forvejen,« siger Alun Jones. ♦



Hvad er argumenterne for at vælge fra?

Miljø: De tilførte gener i for eksempel raps kan spredes til planter udenfor de dyrkede arealer, påpeger kritikerne. Det er omdiskuteret hvor alvorlig faren for »gen-forurening« er, men det er dokumenteret at tilførte gener bliver spredt i naturen. Der er også risiko for at der opstår naturlig resistens også i andre arter mod de sprøjtegifte som GMO-planter kan tåle. Det kan på sigt føre til øget brug af sprøjtemidler.

Landbrugspolitik og i den sidste ende magten over maden: De firmaer som udvikler GMO'er markedsfører ofte frø og planter sammen med sprøjtemidler som de er designede til at tåle. Teknologien kan på den måde give et lille antal kapitalstærke GMO-producenter monopol som leverandører til landbruget, ikke mindst da de modificerede planter kan beskyttes af patent.

Hvad er argumenterne for at vælge til?

Miljø: Industrien hævder at modificerede planter mindsker den nødvendige mængde af traditionelle sprøjtemidler, og at landbruget på sigt kan producere med mindre kemi.

Landbrugspolitik og magten over maden: Industrien hævder at GMO-modstanden i Europa forhindrer bønder i at bruge den bedst tilgængelige teknologi, forbrugeren i at få gode og billige varer og lande udenfor EU forhindres i at eksportere levnedsmidler til Europa, enten fordi man bruger GMO, eller fordi man ikke kan garantere at en vare er helt GMO-fri.

Læs mere for og imod:

www.greenpeace.org
www.foeeurope.org (Friends of the Earth, i Danmark repræsenteret af NOAH
www.noah.dk) www.europabio.org

Det skrev vi

NOTAT har tidligere skrevet udførligt om baggrunden for Monsanto's GMO-majs MON 863 og den kontroversielle EU-godkendelse. Du kan let finde artiklerne ved at gå ind på www.notat.dk. I søgefunktionen skriver du f.eks. MON 863. Bemærk, at en enkelt overskrift dækker over mange artikler.



kan blive varm kartoffel

generelt er positiv over for en mærkningsordning for fødevarer.

Står det fast at I stemmer for forslaget?

»Vi vil ikke lave noget der er EU-stridigt. Men nu er vi i gang med en proces, og vi har nogle rigtig gode argumenter i forhold til EU-retten. Men vi afventer en ordentlig forklaring om EU-retten fra ministeren, desuden har fødevarerudvalget bedt ministeren lave en politisk sondering, for det handler også om en politisk vilje.«

Vil I stemme for et mistilidsvotum, hvis ministeren ikke vil gennemføre forslaget trods et flertal?

»Nu tager vi én ting ad gangen. Det er for tidligt at gå ind i nu,« siger Mette Gjerskov.

Tilsidesætter alt

Venstres forbruger- og fødevarerordfører, Inger Støjberg, afviser på det kraftigste, at regeringspartierne kryber i skjul bag EU-retten:

»Vi vil meget gerne have et ernæringsmærke, også et obligatorisk mærke på EU-plan. Men der er klare regler, som vi er nødt til at efterleve, og det kommer bag på mig at S nu pludselig tilsidesætter alt hvad de hidtil har stået for.«

»Nu afventer vi et juridisk notat, så vil det vise sig om der er en mulighed, men indtil videre siger alle rådgivere at det er der ikke,« siger Inger Støjberg.

Morten Messerschmidt, EU-ordfører fra Dansk Folkeparti, mener at diskussionen om fejlernæring og fedme problemer skal tages nu i stedet for at vente på Kommissionen.

Så I støtter forslaget, også selv om det er i strid med EU-reglerne?

»Når man hører på ja-partierne, er det ligesom historien om hvad fatter gør er altid det rigtige. Nu er det bare EU, der gør det rigtige. Virkeligheden er at man ikke kan spå om den slags ting, men jeg mener at hensynet til forbrugeren må stå over hensynet til EU. Hvis ministeren skulle være så uklog at sidde et flertal overhørig, må flertallet selv lave det lovforslag, som vi ellers kunne pålægge regeringen at lave«, fastslår Messerschmidt.

Så I vil gå hele vejen for at få det her vedtaget?

Jeg håber vi kan mødes, men hvis ministeren insisterer på at være modvillig, så må vi lave vores eget lovforslag.

Accepterer ikke EU

Det omdiskuterede forslag er fremsat af Enhedslisten som ofte har beskyldt EU for at blokere for at de enkelte lande kan gå foran med bedre standarder. Hvorfor så stille et forslag, som man ikke selv tror på?

»Vores udgangspunkt er at vi skal indføre det fordi det er en god ide. Man skal ikke tage hensyn til EU. Så må dem der mener at man skal bruge EU til at forhindre forbedringer, gøre det,« siger fødevarerordfører Per Clausen.

Men Enhedslisten mener vel at EU vil blokere for forslaget?

»Vi har også den holdning at det skal man ikke acceptere. Så må vi se hvad der sker.

Koste hvad det vil?

»Det kan jo ikke koste andet end at EU tvinger os til at ændre reglerne,« fastslår Per Clausen.

Teknisk handelshindring

Regeringens juridiske specialudvalg vurderer,

at en obligatorisk mærkningsordning vil være en entydig national foranstaltning på et fuldt harmoniseret retsområde og dermed en teknisk handelshindring, som strider mod EU-reglerne. Ganske vist findes der en undtagelsebestemmelse i direktivet om mærkning af levnedsmidler (direktiv 2000/13, artikel 18 stk. 2), som bl.a. handler om hensyn til folkesundhed. Men regeringens jurister siger, at hvis man ser på EF-Domstolens praksis mht. forståelse af folkesundhed, så skal forudsætningen være en reel sundhedsrisiko.

»Så skulle man hævde, at hvis varerne ikke har et ernæringsmærke, så udgør de en sundhedsrisiko. Og regeringens opfattelse er, at det kan man ikke argumentere for,« siger fuldmægtig Lars Korsholm i Forbrugerministeriet.

Ifølge Morten Broberg, lektor i EU-ret ved Københavns Universitet, er sagen ikke så klokkeklar endda. Uden at tage stilling til det konkrete forslag siger han:

»Der kan ikke være tvivl om at et obligatorisk mærke vil være en handelshindring. Formålet med mærket er at forbedre folkesundheden, hvilket er et lovligt formål i EU-retten. Men det afgørende spørgsmål er, om der er proportionalitet mellem det middel du bruger, og det formål du forfølger. Der skal ske en konkret vurdering af, hvor stor handelshindringen er, sammenholdt med hvor stor den positive virkning for – i dette tilfælde sundheden – vil være.« ♦

Ingen panik over mærkningsdebat

Hvis Folketinget vedtager mærkningsregler om sunde og usunde varer, vil fødevarerindustriens europæiske brancheorganisation aflægge Kommissionen et besøg.

EUROPÆISK FØDEVAREINDUSTRI. Debatten i Danmark om indførelse af et obligatorisk ernæringsmærke er interessant for mange uden for Danmarks grænser. Det gælder ikke mindst den europæiske fødevarerindustri's brancheorganisation, CIAA. Organisationen er generelt skeptisk over for nye mærkningsregler, og generelt afvisende over for nationale særregler. NOTAT har derfor spurgt CIAA's direktør for forbrugeranliggender Sabine Nafziger, hvad organisationen vil gøre hvis det danske mærke bliver vedtaget.

Skeptisk

»Så vil vi ikke gå i panik,« siger hun roligt.

»Vi vil vente til den danske regering har givet Kommissionen besked om den nye lovgivning. På det tidspunkt vil vi så aflægge

Kommissionen et besøg, og gøre opmærksom på, at det er i strid med EU-lovgivningen, og derfor ikke kan træde i kraft.«

CIAA er dybt involveret i debatten i EU-institutionerne om mærkningsregler. Organisationen er generelt skeptisk over for øgede mærkningskrav, og foretrækker frivillige ordninger.

»Med frivillige ordninger kan vi lettere få alle vores medlemmer engageret,« siger hun og forklarer, at medlemmerne både tæller mange tusinde små og mellemstore virksomheder, såvel som samtlige multinationale fødevareregianter.

Stærkt signal

Blandt de emner Sabine Nafziger følger nøje, er en revision af de eksisterende mærkningsregler, som Kommissionen forventes snart at komme med et forslag til. Hvis Folketinget vedtager et obligatorisk ernæringsmærke, gætter hun på at det også skal ses i denne sammenhæng:

»Det vil være et stærkt signal fra parlamentet til resten af EU. Måske er det en måde at placere sig i debatten om det kommende forslag fra Kommissionen om nye EU-mærkningsregler,« siger hun. Selvom Sabine Nafziger holder sig velinformeret, mener hun det er alt for tidligt at gætte på om Kommissionens forslag vil give plads til et obligatorisk ernæringsmærke som foreslået i Danmark.

»Men jeg håber det ikke,« slutter hun. ♦

12 mange økomærker

Hvis det er godt med et mærke som hjælper forbrugerne at vælge økologiske varer så er to mærker måske dobbelt så godt. Eller bare forvirrende?

ØKOMÆRKE. De danske forbrugere er blevet vant til det rød-hvide Ø-mærke og teksten Statskontrolleret Økologisk.

Der findes også et økomærke som gælder for hele EU. Det er blåt og lysegrønt.

Og så findes der en hel del andre nationale mærker som garanterer at en vare svarer til forskellige nationale, eller sågar regionale økologiske krav.

I for eksempel Sverige står der KRAV i et mørkegrønt mærke på økologiske levnedsmidler. Pointen med økomærker er at fortælle, eller garantere, forbrugerne at en vare opfylder bestemte krav.

Ambitioner og kontrol

Problemet med forskellige mærker er at de dækker forskellige krav hvor nogle er skrapere end de andre. Det kan så give anledning til nye spørgsmål, for eksempel:

Hvilket mærke er bedst, i betydningen opstiller de mest ambitiøse krav?

Eller hvilket mærke er bedst, i betydningen at der rent faktisk er kontrol med om kravene er opfyldt.

Svarene er ikke helt lige til. Sybille Kyed, fagkonsulent i Økologisk Landsforening, siger at branchen både har en interesse i en ensartet mærkning, og interesse i forskellige mærker.

Statsligt=statisk

»Enstatede mærker er med til at øge kendskabet til og udbredelsen af økologiske varer. Så vi støtter EU-logoet. Men der skal også være mulighed for at beholde de private kontrolorganer og mærker som findes i forskellige lande. De må bare ikke bruges som en begrænsning af salget for varer som har fået EU-logoet,« siger hun.

Landsforeningens interesse i at stå vagt



Det spiser vi i Europa

Græsk moussaka



Ingredienser:
 500 g hakket kød (okse/lam)
 4-5 kartofler
 2 mellemstore auberginer
 2 storeløg
 400 g hakkede tomater
 1 dl tomatpure
 4 fed hvidløg
 krydderier, salt, peber
 bechamelsauce
 evt. revet ost

Svits løgene og hvidløgene først, derefter svitser du kødet. Tilsæt tomatpure og de hakkede tomater, salt, peber og krydderier (muskat, timian, 3. krydderi, rosmarin). Snit kartoflerne og auberginerne i tynde skiver, og steg auberginerne i olie. Læg alle kartoffelskiverne i et smurt fad og fordel dem lige. Læg auberginer og oven på og så kødet. Til sidst hælder du bechamel sauce over, evt. med revet ost.

Bages i ovnen ved 200 grader i 40-45 minutter.



om de andre mærker som ikke er statslige eller EU-sanktionerede er principielt:

»Økologien er startet af private kræfter som fortsat er med til at udvikle krav og ønsker. Hvis det hele bliver lagt i statsligt regi så risikerer vi statiske tilstande; at udviklingen standser,« siger Sybille Kyed.

GMO-forurening

Et forslag fra Kommissionen om nye regler for økomærkning i EU kan blive besluttet senere i år. EU's landbrugsministre er foreløbig blevet enige om at skærpe nogle af kravene bag EU-logoet men også at bevare muligheden for andre mærkninger.

Europa-parlamentets landbrugsudvalg vil skærpe kravene endnu mere.

Udvalget ønsker blandt andet at fødevarer skal være fuldstændig fri for GMO (Genetisk Modificerede Organismer), mens Kommissionen som har udarbejdet forslaget vil

acceptere en »GMO-forurening« på op til 0,9 procent uden at det går ud over økomærkningen.

Foreslår råd

Sådan som forslaget er fremsat har Parlamentet ingen reel indflydelse på indholdet, men skal kun høres om sine synspunkter.

Men det retsgrundlag vil Parlamentet lave om på, hvorfor spørgsmålet om den fremtidige økomærkning kommer til at indgå i den fortsatte kamp om indflydelse mellem EU's institutioner.

Den danske Økologiske Landsforening vil, ud over at forsvare mere restriktive økoregler nationalt, også have at den økologiske branche bliver inddraget i EU's beslutningsmaskineri i form af et økologisk fødevareråd.

Økologisk grundlov

»Vi har gode danske erfaringer med at inte-

resser arbejder sammen med myndighederne, men der er modstand i andre lande hvor man ser den tanke som et udslag af organiseret lobbyisme,« siger Sybille Kyed.

Hvis forslaget til nye og til dels skærpede øko-krav og mulighederne for fortsat at bruge forskellige mærker bliver vedtaget inden sommeren 2007, skal de nye regler gælde fra 2009.

Hvilke konkrete krav og regler som skal gælde for forskellige produkter er det ikke muligt at sige noget bestemt om før de overordnede regler er på plads.

»Men reglerne for mærkning er en slags økologiens grundlov som vil få stor betydning for fremtiden,« siger fagkonsulent Sybille Kyed. ♦



De danske regler virker



Nu er der ikke længere industrielt producerede transfedtsyrer i danskproduceret mad, siger overlæge.

Steen Stender er professor og ledende overlæge dr.med. på Gentofte Sygehus. Han blev for alvor kendt af en bredere offentlighed, da han i TV-Avisen den 12. januar 2006 kunne præsentere en omfattende undersøgelse af indholdet af transfedtsyrer i danske og udenlandske varer.



Steen Stender og medarbejdere havde rejst rundt til 26 lande og indkøbt varer for at undersøge dem for indhold af transfedtsyre. Blandt andet kager, vafler, pomfritter, fastfood og mikrobølge popcorn er blevet målt.

Konklusionen var klar: De danske regler har bevirket at der i varer købt i Danmark ikke længere er industrielt producerede transfedtsyrer, mens der kan være store mængder i varer købt i udlandet.

Ifølge Steen Stender var der i et måltid bestående af ovennævnte varer købt i Ungarn 42 gram transfedt, 38 gram i USA, 25 gram i Tyskland, 22 gram i Storbritannien og 14 gram i Norge.

Transfedt skyld i hjerte-karsygdomme

»Op mod 20 procent af alle dødsfald på grund af hjerte-kar-sygdomme i USA er blevet tilskrevet et højt indtag af transfedtsyrer. Det svarer til 30.000 dødsfald om året. Hvis man – med stor forsigtighed – overfører disse tal til Danmark, kan man anslå at transfedtsyrer årligt inden indførelsen af transfedtsyreloven var årsag til omkring 3.000 hjertetilfælde og 600 for tidlige dødsfald. Det er tal, som bør gøre indtryk i alle de lande, hvor der ikke er en transfedtsyrelov. Og det er i alle andre lande end Danmark,« forklarer Steen Stender.

De industrielt fremstillede transfedtsyrer er billige, faste ved stuetemperatur og harskner vanskeligt, hvilket gør dem teknisk velegnede til anvendelse i en række fødevarer.

»Ifølge videnskabelige undersøgelser er der særdeles gode holdpunkter for, at transfedtsyrer er helbredsskadelige. Og ingen undersøgelser tyder på en sundhedsbefordrende virkning,« siger Steen Stender.

Mærkning gør det ikke

Kommissionens argument om, at hele problemet kan løses ved en passende mærkning, er ikke overbevisende, mener Steen Stender:

»Køber man en pakke kiks, er der på emballagen en varedeklaration – ofte skrevet med mikroskrift på et stort antal sprog. En tilføjelse om, at kiksene »indeholder 25 gram transfedtsyre pr. 100 gram kiks«, vil næppe blive noteret af mange forbrugere, og de, der læser teksten, vil ikke vide, at et dagligt indtag på over 2 gram transfedtsyre frarådes.

Et mærkningspåbud er endvidere praktisk svært at indføre i restauranter m.v. Mens det danske forbud således er effektivt og ikke kræver oplysningskampagner, er det temmelig tvivlsomt, om et krav om mærkning vil have den fornødne effekt,« siger Steen Stender. ♦



Danmark skal tillade

DANMARK VERSUS EU-KOMMISSIONEN.

I marts 2003 vedtog Folketinget en lov, der sætter meget snævre grænser for indholdet af industrielt fremstillede transfedtsyrer i fødevarer. Danmark er det eneste EU-land der har en lov, som begrænser brugen af transfedtsyrer.

Loven var begrundet med sundhedshensyn, og den har efter al sandsynlighed betydet 3.000 færre hjertetilfælde og 600 færre dødsfald, fremgår det af interviewet med overlæge Steen Stender på denne side.

Det må vi bare ikke

Men den går ikke, mener EU-kommissionen. Det betyder nemlig at producenter i de andre lande, som ikke har en lov, der begrænser indholdet af transfedtsyrer, ikke kan sælge deres varer i Danmark. Og det strider mod reglerne om varernes

Danmark har forbudt brug af industrielt fremstillede transfedtsyrer. Men det er imod principperne i det indre marked, mener EU-kommissionen, som har indledt en sag mod Danmark. Den danske regering forventer at få medhold i sagen som i øjeblikket er sat i bero.



for den danske regering at henvise til de cirka 2.000 menneskeliv, som den danske lovgivning mod transfedt har reddet siden 2004.

For reglerne for det indre marked kræver at de love, de enkelte lande vedtager, skal respektere varernes frie bevægelighed.

Og Kommissionen finder altså ikke at den danske regerings begrundelse for loven om kun 2 procent transfedtsyre er god nok til, at producenterne interesse i at kunne sælge deres varer kan tilsidesættes.

Det må være godt nok at det står på emballagen, hvilke fedtstoffer der er inden i pakken.

Derfor anlægger Kommissionen sag

Kommissionen har modtaget klager over den danske lov mod transfedtsyrer. Klagerne kommer fra fødevarereproducenter i andre EU-lande, som ikke længere kan sælge deres produkter i Danmark.

Disse producenter henviser til EUs indre marked og den frie bevægelighed for varer hen over medlemslandenes grænser.

Derfor har Kommissionen pligt til at forlange at Danmark skal ændre reglerne.

EU-parlamentet støtter Danmark

EU-parlamentet støtter det danske forbud mod transfedtsyre og opfordrer Kommissionen til at forslå et generelt europæisk forbud mod fedtstoffet, som er under kraftig mistanke for at forårsage hjerte-kar-sygdomme. Det blev resultatet, da EU-parlamentet 1. februar 2007 behandlede unionens program for bedre kostvaner og fysisk aktivitet. Dan Jørgensen, der er socialdemokratisk medlem af EU-parlamentet, har taget initiativ til en skriftlig erklæring fra EU-parlamentarikerne med en opfordring til Kommissionen om at droppe sagen mod Danmark.

I øjeblikket er sagen stillet i bero af EU-kommissionen. En talsmand for sundhedskommissær Markos Kyprianou siger til NOTAT, at man er i gang med at granske de videnskabelige undersøgelser, som Danmark har brugt til at underbygge sine argumenter. Den danske regering mener at have en »begrundet forventning« om at få medhold. ♦

transfedtsyrer ... måske

frie bevægelighed på EU's indre marked.

Derfor sendte Kommissionen 21. marts 2005, da loven havde været i kraft i to år, en såkaldt åbningsskrivelse til den danske regering. Åbningsskrivelsen varslar en retssag mod Danmark, hvis ikke loven ophæves.

Det siger Kommissionen

Kommissionen hævder at forbudet mod transfedtsyrer er en teknisk handelshindring og derfor i strid med reglerne for EU's indre marked. Og i en såkaldt opfølgningsskrivelse af 20. december 2005 uddyber Kommissionen sit krav med fem indvendinger mod den danske lov:

- Den er for skrap. Forbrugerne kan nøjes med en ordentlig mærkning af fødevarer med højt indhold af transfedtsyrer.
- Den forskelsbehandler trans-

fedtsyre sammenlignet med mættet fedt.

- Den risiko, de danske myndigheder gør gældende, er teori og underbygges ikke af de tilgængelige kostundersøgelser.
- Den forskelsbehandler mellem industrielt fremstillede og naturligt forekommende transfedtsyrer.
- Bestemmelserne om, hvordan brud på loven, skal straffes, er for skrappe.

Det siger Danmarks regering

Den danske regering har afvist alle Kommissionens indvendinger, fremgår det af et notat til Folketingets Europaudvalg 7. marts 2006.

Og 13. april udtalte daværende fødevarerminister Lars Barfoed til DR Nyheder at regeringen er parat til at tage et opgør med Kommissi-

sionen for at bevare de danske regler.

Ministeren fastholdt at medlemslandene kan lave nationale regler, hvis de er sundhedsmæssigt begrundede, og fortsatte:

»Jeg synes at man fra Kommissionens side skulle interessere sig for, om man kan etablere fælles EU-regler, der kan styrke sundheden. Og det vil en sådan regel gøre.«

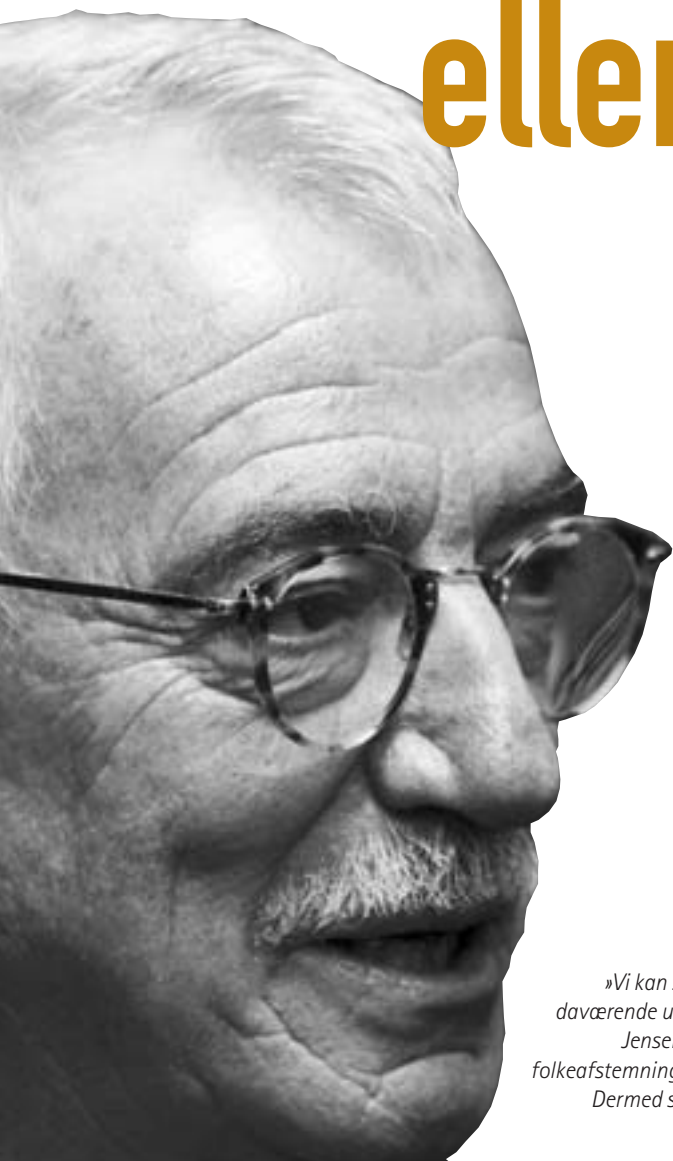
Det siger traktaten

»Fællesskabets indsats, der skal være et supplement til de nationale politikker, skal være rettet mod at forbedre folkesundheden og forebygge sygdomme hos mennesker samt imødegå forhold, der kan indebære risiko for menneskers sundhed«, står der i artikel 152, der handler om folkesundhed.

Men det er ikke tilstrækkeligt

Et fatamorgana Et fatamorgana

eller virkelighed?



MILJØGARANTI. Må man eller må man ikke? Have skrappe regler end EU's? Det er spørgsmålet.

Og det spørgsmål kan politikerne skændes længe om.

Der er EU-regler og så er der nationale regler. Men hvad nu hvis reglerne ikke er ens? Hvis EU-reglerne f.eks. tillader mere farvestof i maden end de danske regler. Er det så helt i orden at virksomheder, der vil sælge fødevarer i Danmark, skal rette sig efter de skrappe danske regler, eller er det mere rimeligt at de danske regler tilpasses til EU?

Vi har at gøre med et centralt spørgsmål i EU's indre marked. På den ene side er meningen med EU's indre marked at der skal være fri bevægelighed for bl.a. varer, og det kræver fælles lovgivning, hvor reglerne harmoniseres, så virksomhederne kan nøjes med ét produkt til hele EU-markedet. På den anden side skulle det nødt gå ud over forbrugernes sundhed. Det skulle nødt blive harmonisering ud fra den laveste fællesnævner,

altså f.eks. at det land med den mest afslappede holdning til f.eks. farvestoffer i maden sætter standarden for alle de andre lande.

Den slags diskussioner stod helt centralt, da Danmark i 1986 skulle beslutte sig for om vi skulle deltage i det indre marked.

»Kan sige nej til hvad som helst«

Beslutningen om at deltage i det indre marked skulle tages i efteråret 1985. Det endte med at et flertal af i Folketinget sagde nej, selv om regeringen ønskede et ja. En af begrundelserne for at flertallet sagde nej, var bekymring for om det indre marked ville tage nok hensyn til bl.a. miljø, arbejdsmiljø og forbrugernes sundhed. Det forsøgte regeringen at overbevise om, og daværende udenrigsminister Uffe Ellemann-Jensen forhandlede et mindre tillæg til den vigtigste paragraf om harmonisering af reglerne. En undtagelsesordning som kunne sikre at Folketinget kunne opretholde eller indføre skrappe regler, hvis EU-reglerne var for slappe.

»Vi kan sige nej til hvad som helst«, som daværende udenrigsminister Uffe Ellemann-Jensen i den afsluttende TV-debat før folkeafstemningen om det indre marked i 1986. Dermed satte han ord på miljøgarantien.

Det spiser vi i Europa

Polsk barszcz



Ingredienser:
6 modne rødbeder med stilk og blade
2 liter vand
1 dl eddike
2 1/2 liter grøntsagsboullion
7 dl creme fraiche
4-5 spsk. hvedemel
sukker
salt
vineddike
Pynt: friskhakket dild

Skyl rødbederne med stilke og blade godt under den kolde hane. Kog det hele 5-10 minutter i eddike og vand. Skræl rødbederne og riv dem groft på et rivejern. Kom de revne rødbeder i grøntsagsboullionen og kog ca. 5 minutter. Findel stilke og blade, kom det i suppen og kog yderligere nogle minutter. Rør creme fraichen grundigt med hvedemelet og rør det i suppen. Kog suppen nogle minutter med jævningen. Krydr suppen med salt, peber og evt. lidt vineddike.

Suppen serveres kold med en skefuld creme fraiche på toppen. Pyntes med finthakket dild.



Siden den såkaldte miljøgaranti kom på banen i 1986 har meningerne været stærkt delte: Findes der en miljøgaranti med ret til skrappe regler end EU's eller er det bare et luftigt syn uden hold i virkeligheden.

Striden om det indre marked endte med at regeringen udskrev en vejledende folkeafstemning om tiltrædelse til det indre marked, og partierne lovede at rette sig efter afstemningen. Folkeafstemningen blev holdt den 27. februar 1986. Miljøgarantien var et hedt emne, men regeringen var ikke i tvivl: »Vi kan sige nej til hvad som helst«, som udenrigsministeren forsikrede i den afsluttende TV-debat.

21 år efter er der stadig intet bevis for at det er rigtigt.

Har aldrig eksisteret

Professor dr.jur. og ekspert i miljøret, Peter Pagh fra Københavns Universitet, udførte i januar 2000 en redegørelse om miljøgarantien. Professoren nåede frem til at der i virkeligheden aldrig har eksisteret en miljøgaranti i EU, og han kritiserede politikerne for at have oversolgt garantien til de danske vælgere.

I stedet for en miljøgaranti, hvor de en-



Der har i virkeligheden aldrig eksisteret en miljøgaranti i EU. Der er kun en dispensationsmulighed, som kan gives til det enkelte land hvis EU vel at mærke er enig. Det blev konklusionen i en redegørelse fra professor i miljøret, Peter Pagh, Københavns Universitet.

kelte lande *har ret* til skrappe regler, mener Peter Pagh at der blot er en *dispensationsmulighed*, som kan gives til det enkelte land hvis EU vel at mærke er enig.

Der har ganske vist i de 21 år, der er gået siden Uffe Ellemann-Jensens udsagn, været mange sager, hvor danske regler og EU-regler er stødt sammen. De er altid endt med at de danske regler er blevet harmoniseret med EU's, samtidig med at man har forsøgt at skærpe EU-reglerne. I et enkelt tilfælde, i sagen om hvor meget nitrit og nitrat man må tilsætte til maden, har Danmark dog fået lov til at opretholde sine regler. Men det skete fordi EU var på vej med tilsvarende regler (se artikel om madsminke-dommen).

Heller ikke Holland, Tyskland og Sverige har fået medhold i de få sager, hvor de har forsøgt at henvise til miljøgarantien. Blandt andet forsøgte Holland fra 1991-1999 i en sag om giftstoffet cadmium, og Sverige forsøgte at opretholde sit forbud mod sødestoffet cyclamat og de kræftfremkaldende azo-farvestoffer, men tabte i 1998. Med andre ord. Om miljøgarantien er et fatamorgana eller om den eksisterer – det vides ikke endnu. ♦

Madsminkedom var ingen miljøgarantisag

Danmark blev i 2003 dømt af EU-domstolen i den såkaldte madsminke-sag.

MADSMINKEDOM. Den 20. marts 2003 blev Danmark dømt af EU-domstolen i den såkaldte madsminke-sag. Dommen tillod Danmark at opretholde nogle strengere regler for indhold af nitrit og nitrat i fødevarer. Til gengæld fik vi sænket grænsen for hvor meget sulfid, industrien må komme i fødevarer.

Nitrit, nitrat og sulfitter bruges som konserveringsmidler til at forlænge holdbarheden i for eksempel leverpostej og spegepølse, som også får en fin rød farve af nitriten. Men stofferne kan omdannes til kræftfremkaldende nitrosaminer.

Unionens tilhængere valgte at glæde sig

over den gode halvdel af dommen der gav Danmark lov til at bevare sine grænseværdier for nitrat og nitrit. EU-domstolen støttede her sin dom på det faktum at EU's egen videnskabelige komité for området havde anbefalet at EU fik strengere regler.

Andersledes for sulfitter. Her anbefalede EU's egne eksperter ikke de danske strengere regler, men støttede sig til EU-kommissionens påstande om at hvis blot der er tilstrækkelig advarselsmærkning, så er forbrugerne tilgodeset. Danmark måtte lave loven om, og tillade sulfitter i 61 varekategorier, hvor det før var 16 varekategorier.

Madsminke-dommen var derfor ikke et bevis for miljøgarantiens eksistens: De punkter, hvor dommen var til fordel for Danmark, var nemlig punkter hvor Kommissionen var enig.

Efter madsminke-dommen erklærede de store danske dagligvarekæder, COOP og Dansk Supermarked, at de ikke vil benytte de slappere EU-regler til at tilsætte mere sulfid i maden. Konsekvensen af madsminke-dommen er derfor ikke umiddelbart at vi nu får mere sulfid i dansk mad, men at den danske lov med et lavt loft over mængden af sulfid i maden er blevet erstattet af en frivillig hensigtserklæring fra fødevarerindustrien. ♦

Stadig salmonella

Efter en ophedet debat om salmonella skærpede regeringen i 2006 kontrollen og begyndte at afvise farligt kød. Men vi spiser stadig masser af udenlandsk salmonella.

SALMONELLA. Kan den danske stat afvise salmonellakød fra udlandet? Ikke uden at få ballade med EU, lød svaret fra den daværende forbrugerminister Lars Barfoed, som i løbet af 2006 blev presset mere og mere for at gå i aktion mod udenlandsk salmonella.

Da dagbladet Politiken købte ti pakker udenlandsk kalkunkød fra udlandet, alle fyldt med salmonella, brød stormen løs. Der tegnede sig et flertal uden om regeringen for at forbyde import af udenlandsk salmonellakød. For det kunne da ikke være rigtigt at EU forhindrer et forbud mod farligt kød. Eller kunne det?

EU-regler mod forbud

Fra flere sider blev det anfægtet at EU's regler kunne handlingslamme de danske myndigheder overfor udenlandsk salmonellakød.

Ove Fich, tidligere parlamentsmedlem (S), mente at Danmark kunne bruge artikel 30 i EF-traktaten, den såkaldte miljøgaranti.

Hanne Dahl fra JuniBevægelsen foreslog i stedet at bruge artikel 152 om folkesundhed og 153 om forbrugerbeskyttelse. »Så bliver det Kommissionen som står med bevisbyrden,« mente hun.

Direktøren for FN's fødevarerikkerheds-kontor hævdede at Danmark kunne henholde sig til aftalerne under verdenshandelsorganisationen WTO.

Men EU's regler blev aldrig udfordret, for regeringen fastholdt at det ikke er muligt for Danmark at lave særregler, der holder udenlandsk salmonellakød ude af landet. Der blev dog nedsat en arbejdsgruppe for at undersøge mulighederne. Debatten ebbede ud da Dansk Folkeparti i november indgik en aftale med regeringen. Hovedelementet i salmonellaplanen var en skærpet kontrol af fødevarer, både danske og udenlandske.

Et andet element var at udnytte muligheden for at afvise »farligt« kød. For det tredje at søge særstatus i EU til et generelt forbud mod salmonellainficeret fjerkræ og æg fra udlandet.

Hvert tiende parti udenlandsk kød trukket tilbage

»Efter tre måneder med skærpet kontrol er resultatet: De farlige salmonella- og campylobacter-bakterier blev fundet i hvert tredje af de ca. 90 partier udenlandsk fjerkræ og svinekød som blev undersøgt. 9 partier blev vurderet så farlige at de blev trukket tilbage. Ingen af de ca. 50 undersøgte danske partier blev trukket tilbage.«

Tallene kommer ikke bag på Annette Perge, som er dyrlæge i Fødevarestyrelsen.

»Vi har vidst, at der var en stor del salmonella i udenlandsk kød. Så det er ikke overraskende,« siger hun.

Det er tilfældigt hvilke partier der tages ud til undersøgelser, så der er ingen grund til at tro at det står bedre til i det kød som ikke er undersøgt.

»Vi må gå ud fra at tallene er repræsentative,« siger Anette Perge.

Case by case

I hver enkelt sag skal fødevarermyndighederne tage stilling til, om kødet er så farligt at det kan afvises. Det sker i henhold til EU's

fødevarerforordning, artikel 14. Her står der at fødevarer ikke må markedsføres hvis de er farlige. Fødevarer betragtes som farlige, hvis de anses for at være sund-

Ungarsk gullasch-suppe



Ingredienser:

250 g oksekød i små tern
2 tsk. olie
1 hakket løg
1 spsk paprika
1/2 tsk. kommen
300 g skrællede kartofler
1 ds. hakkede tomater
3/4 l bouillon
2 peberfrugter
persille
200 g brød

Kød og løg svitses og krydres med paprika samt kommen. Kartofler i tern, tomat og bouillon tilsættes og suppen koges i 15 minutter. Kom peberfrugt i tern ved og kog endnu ca. 10 minutter.

Server suppen rygende varm med et drys persille og groft brød.

hedsskadelige eller uegnede til menneskeføde. Disse bestemmelser har hele tiden været der, men først med handlingsplanen blev myndighederne presset til at bruge dem mod kød med salmonella- og campylobacter-bakterier. Hidtil har kun den multiresistente salmonella DT104 været forbudt.

Den nye praksis tillader altså ikke et generelt forbud mod salmonellakød. Kontrollen skal være »case by case« og må ikke bygge på faste kriterier. Hver enkelt sag skal vurderes konkret og der må ikke ske en favorisering af dansk frem for udenlandsk kød. Tvivlsomme leverandører kommer dog under skærpet tilsyn.

Håber på særstatus i 2008

Derimod er der håb om et generelt forbud mod salmonellainficeret æg og fjerkræ fra udlandet. Et punkt i salmonellaplanen var nemlig at søge EU om dansk særstatus, som gør dette muligt. Sverige og Finland har haft særstatus, siden de blev medlemmer af EU i 1995, med henvisning til at de ikke selv har salmonella.

De danske myndigheder mener at der er grundlag for en dansk ansøgning nu, fordi salmonella er så godt som udryddet. Ansøgningen skal indeholde omfattende dokumentation for et sikkert kontrolsystem og forventes først at blive afsendt sommeren 2007. Derefter skal den behandles i EU-systemet. Den danske særstatus kan så træde i kraft i løbet af 2008.

Rapporten »Dansk særstatus og nye initiativer for Salmonella og Campylobacter i dansk og importeret kød og æg« kan du finde på www.foedevarestyrelsen.dk ♦





EU og tilsætningsstofferne

EU tillader 369 tilsætningsstoffer i vores mad og har givet hvert af dem et såkaldt E-nummer.

E-NUMRE. Hvad er tilsætningsstoffer? Populært sagt er det alt det, der tilsættes madvarer for at påvirke deres holdbarhed, konsistens, farve, smag eller lugt eller andre teknologiske virkninger.

Hvert af disse EU-godkendte tilsætningsstoffer har fået et E-nummer som skal anføres på emballagen omkring de fødevarer, vi køber i vores dagligvarebutikker.

E-numrene er ordnet i et system, så det fremgår, hvilket formål brugen af det tjener. For eksempel har alle farvestoffer et trecifret nummer der begynder med 1, mens konserveringsstoffer begynder med 2.

Fordel – for hvem?

For industrien har systemet den fordel at den har en liste over en lang række stoffer, som den uden problemer kan bruge i varer, der skal eksporteres til alle lande i EU og i det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde.

For mennesker, der ved at de ikke kan tåle bestemte stoffer, har ordningen med E-mærket den fordel at de kan se om det pågældende stof er brugt i den vare de overvejer at købe. Det gælder også når de står i en forretning i et fremmed land hvor de ikke forstår sproget.

For den almindelige forbruger er nytten mere problematisk af flere grunde.

Fordi listen er et kompromis mellem producenterne og forbrugernes interesser og derfor i mange tilfælde ikke lader tvivlen

komme forbrugeren til gode, for eksempel når der er mistanke om at stoffet er allergifremkaldende. (f.eks. E-180).

Fordi den ikke tager hensyn til de specielle krav som grupper af forbrugere, for eksempel muslimer eller vegetarer, måtte stille til deres mad (f.eks. E-431).

Fordi det ikke fremgår af E-nummeret, om det kan dreje sig om et genmodificeret stof (f.eks. E-420).

Disse oplysninger skal forbrugeren finde ad anden vej (se links herunder).

Danske erfaringer

I Danmark har vi haft en tradition for høje krav til forbrugerbeskyttelse, og det har medført en række sammenstød med EU-systemet som har ført til forringelser af de danske standarder.

Danmark har ønsket at begrænse brugen af tilsætningsstoffer i såvel økologiske som konventionelle fødevarer, men har flere gange måttet give sig af hensyn til varernes frie bevægelighed i EU's indre marked. ♦

Læs mere om tilsætningsstoffer på Fødevarestyrelsens hjemmeside www.fvst.dk. Se fortegnelsen over alle E-numre og deres betydning på E-nummerguiden: www.toft.dk/e-nummer/



I næste nummer

NOTAT om EU og demokratiet

Man taler om folkestyre, men betyder det, at folket styrer eller at folket skal styres? Hvad der oprindeligt har været ment med begrebet folkestyre, er der ikke tvivl om. Folkestyre betyder demokrati – at magten ligger hos folket. Næste nummer af NOTAT handler om folkestyret – demokratiet:

Demokrati

– hvor meget for en million?

I den politiske beslutningsproces indgår lobbyister. I EU-sammenhæng virker således omkring 15.000 professionelle lobbyister, hvoraf de fleste arbejder for store koncerner og virksomheder. De arbejder for at skaffe sig adgang til oplysninger og påvirke embedsmændene. Nogle vil sige, at det er led i demokratiet. »De er nødvendige for demokratiet,« siger nogle. »Ja, men det er et problem, at vi ikke ved, hvem der betaler deres løn,« svarer andre.

For uvidende til demokrati?

»Der findes ikke noget så konsekvensløst og gratis som at vinde en folkeafstemning,« har højskolemanden Niels Højlund udtalt. Er videnskabsniveauet og interessen simpelthen for ringe til at tage »folket« i ed? NOTAT spørger politikere og meningsdannere om en ny EU-forfatning skal til folkeafstemning eller ej.

EU's demokratiske underskud

– myte eller ej?

»Det er en myte, at der skulle eksistere et demokratisk underskud i EU. Når nogen hævder det, så er det fordi de måler det eksisterende EU-samarbejde i forhold til nogle demokratiske idealer, som ikke engang nationalstaterne kan opfylde.« Princeton-professoren Andrew Moravcsiks udtalelse kan få det til at gibbe i enhver EU-kritiker. NOTAT har præsenteret tre kendte EU-kritikere for Andrew Moravcsiks argumenter.



Svar på quiz

1-b, 2-a, 3-b, 4-b, 5-a, 6-c, 7-c, 8-b, 9-c, 10-a

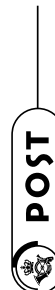
Test din viden

Hvor meget ved du om EU og fødevarer? Svarene kan du finde i artiklerne inde i bladet, eller se de rigtige svar på side 31.



1. I hvilket land opdagede myndighederne i 1999 et stort parti fødevarer, som var forurenede med dioxin?
a) Spanien b) Belgien c) Frankrig
2. Hvornår blev EU's fødeveareautoritet (EFSA) oprettet?
a) 2002 b) 1957 c) 1992
3. Hvor mange mennesker anslås at dø for tidligt i Danmark hvert år pga. for stor indtagelse af transfedtsyrer gennem fødevarer?
a) Ca. 7.000 b) Ca. 600 c) Ca. 80
4. Hvor stor en andel af importeret udenlandsk kød, der blev undersøgt i forlængelse af salmonella-sagen, blev vurderet som så farligt at det måtte trækkes tilbage?
a) To ud af hundrede partier b) Hvert tiende parti c) Hvert andet parti
5. Hvor mange virksomheder er medlemmer af den europæiske brancheorganisation for fødevarerindustrien?
a) Ca. 280.000 b) Ca. 9.800 c) Ca. 350
6. Hvornår skal EU igen tage stilling til reformering af landbrugspolitikken?
a) 2020 b) 2015 c) 2008
7. Hvad hedder den banebrydende dom fra EU-domstolen fra 1979, som fastslog princippet om at en vare, som er godkendt i ét land er godkendt i alle EU-lande?
a) Knackwurst-kendelsen b) Nitrit-dommen c) Cassis de Dijon-dommen
8. Hvor mange procent gensplejset materiale skal der være i en fødevare før det skal fremgå af ingredienslisten?
a) 0,2 procent b) 0,9 procent c) 10 procent
9. Hvor stor en del af EU's budget er i mange år blevet brugt til landbrugsstøtte?
a) Ca. 10 procent b) Ca. 20 procent c) Omkring halvdelen
10. Hvad hedder EU's kommissær for sundhed og forbrugeranliggender?
a) Markos Kyprianou b) Antony Burgmans c) Franz Fischler

Adressefelt



DANMARK

PP

Maskinel magasinpost
Blad ID: 44012

Postafsender:
Postbox 7777
7000 Fredericia

Udgiver og kontraktadr.:
NOTAT
Nordkysrvejen 2F
8961 Allingåbro
Tlf. 86 48 16 00