



## Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Folketingets Udvalg for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri

København, 25. november 2014  
Sagsnr.: 28549  
Dok.nr.: 751257

### **Fødevareministerens besvarelse af spørgsmål nr. 96 (FLF alm. Del) stillet den 21. november 2014 efter ønske fra Per Clausen (EL)**

#### **Spørgsmål nr. 96:**

”Ministeren bedes redegøre for, hvorfor fødevareministeriet ikke har forelagt forslaget om godkendelse af tilsætningsstofferne benzoesyre – benzoater (E210-213) som konserveringsstoffer i kogte rejer i lage for DTU Fødevareinstituttet, og om ministeren mener, at det er forsvarligt, og om ministeren mener, at det er forsvarligt, at EFSA ikke har været inddraget”

#### **Svar:**

Forslaget om benzoesyre - benzoater (E 210-213) til kogte rejer er netop fremsat på baggrund af, at DTU Fødevareinstituttet har vurderet, at det nuværende tilladte indhold på 1000 mg/kg benzoesyre - benzoater (E 210 - 213) ikke er fuldt tilstrækkeligt til at hindre vækst af bakterien *Listeria monocytogenes* i disse produkter. DTU Fødevareinstituttet har vurderet, at den optimale mængde af konserveringsstofferne benzoesyre – benzoater (E 210-213) er 1500 mg/kg. I forbindelse med det aktuelle forslag har Fødevarestyrelsen derfor ikke yderligere forelagt sagen for DTU Fødevareinstituttet. Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet (EFSA) har ikke været hørt i forbindelse med den aktuelle ansøgning, idet Kommissionen ud fra tidligere indtagsvurderinger for stoffet vurderer, at et indhold på 1500 mg/kg benzoesyre – benzoater til kogte rejer i lage ikke udgør et sundhedsmæssigt problem.

Det skal tilføjes, at alle forslag lægges på høringsportalen, hvor også DTU Fødevareinstituttet og andre forskningsinstitutioner har mulighed for at komme med hørings svar. DTU Fødevareinstituttet har ikke indgivet hørings svar i den forbindelse.

Dan Jørgensen

/ Frederikke Thyne