

[Johan Philipsen.]

nuft, kan det blive et kineseri af den anden verden.

Jeg skal på venstres vegne anbefale lovforslaget og beklage, at vore evner ikke var på det niveau, vi selv troede de var.

Dagmar Andreasen: I betragtning af, hvad der blev sagt ved første behandling, er det et magert resultat, at lovforslaget bliver foreslået vedtaget blot med en sproglig ændring. Jeg tror, at vi alle sammen gav op i en følelse af hjælpeløshed. Men det har været et interessant studieudvalg at deltage i, og vi har lært meget, også meget, som et større forum burde have kendskab til.

Selve loven får man ikke meget ud af at læse, man skal have fat i den bekendtgørelse, som indenrigsministeriet har udarbejdet i samråd med fiskeriminister, handelsminister og landbrugsminister. Det bliver jo ikke enkelt af, at så mange har noget at skulle have sagt.

Vi har fået bekræftet, at der ikke sker noget sundhedsfarligt, selv om en vare bliver frosset ned, tøet op og frosset ned igen; det finder sted i stor udstrækning, uden at der tilsyneladende er nogen, der dør af den grund. Ja, jeg vil egentlig sige, at vi har fået den opfattelse i udvalget, at det næsten ikke kan lade sig gøre at behandle frosset kød sådan, at det bliver sundhedsfarligt. Når varen er frosset ned, sorterer den stort set under indenrigsministeren. Når den er tøet op, sorterer den under landbrugsministeren. De sundhedsmyndigheder, der råder indenrigsministeren, ser meget pertentligt på det. De, der råder landbrugsministeren, ser ud til at se lidt mere praktisk på tingene.

Somme tider svigter logikken imidlertid totalt. Hvis en and fryses ned med indvolde, må den ikke puttes i en plasticpose, og når den ikke er i en plasticpose, skal den tøs op, inden den sælges. Så kan man ganske vist ikke vide, om den er frisk eller optøet, men det lovgiver man ikke om, for det kan man nemlig ikke bevise. Det er naturligvis et argument, jeg forstår og godtager, men det gør det temmelig illusorisk, at man lovgiver om en hel del ting, som enhver kan klare, f. eks. lokalernes indretning. I al almindelighed bør man stille visse krav til de forretninger, der skal handle med levnedsmidler, men lige akkurat med hensyn til

dybfrosne varer stiller man ingen krav til lokalet, men kun til dybfryseren. Der trænges til koordinering og forenkling, og i mellemtiden trøster vi os med, at selv om loven hverken er enkel eller logisk, så er menneskenes tilpasningsevne stor.

At de dybfrosne varers kvalitet ofte lader meget tilbage at ønske, har vi fået nogle af forklaringerne på i udvalget. Det må stå fast, at dybfrysning processen i sig selv ikke skader mærkbart, bare spillet regler overholdes. Men mishandling inden dybfrysning har meget på samvittigheden. Vi har hørt en hel del om, hvorfor dybfrosne kyllinger ikke smager, som dybfrosne kyllinger kan gøre. Det kan være, fordi de er skoldet for meget og frosset ned, inden kødmodningen har fundet sted, og det kan også være, fordi de har skvulpet i skyllevandet en times tid eller to for at tage på i vægt, da de skal sælges efter vægt. Der er mange husmødre, som har gjort den erfaring, at de kyllinger, man selv fryser ned, smager bedre end de grydeklare, man køber, og det er ikke bare et spørgsmål om fodring og tid til at vokse i, men også i høj grad et spørgsmål om behandling fra slagtning til nedfrysning; det gælder for øvrigt de fleste kødvarer. Holdbarheden af de nedfrosne varer — her taler jeg om den kvalitetsmæssige holdbarhed — er forskellig fra vare til vare og stærkt afhængig af opbevaringsvilkårene.

Der har ofte været fremført ønsker fra forbrugerside om, at varerne blev mærket med indfrysningsdato, pakkedato eller sidste salgsdato. Jeg er under udvalgsarbejdet kommet til det resultat, at det ikke ville være nogen hjælp for husmødrene, for der er så mange ting, der spiller ind, og de ting, der spiller ind, kan man ikke kontrollere. Jeg tror ikke, man ad lovgivningens vej kan sikre kvalitet, det kan kun en effektiv konkurrence. Husmødrene bør kun én gang købe de kyllinger, der er så fyldt med vand, at de svømmer i gryden, inden man er færdig med at brune dem, og husmødrene bliver nødt til selv at finde ud af, om købmanden passer sin køledisk, og om de firmaer, der har pakket varerne, har kommet noget ordentligt i pakkerne. Min erfaring med dybfrosne bøffer er, at de, der fremstiller dem, enten ikke tror, vi kan smage, eller også vil have os til at spise noget andet.