

[Landbrugsministeren]

relsens § 15, stk. 3, om at konsummælkprodukter skal være rene og sunde.

De offentlige myndigheder foretager ikke ud over ovennævnte en egentlig kvalitetskontrol med produkterne, men Danske Konsummælkmejeriers Fællesrepræsentation har som en frivillig ordning, men dog med deltagelse af omtrent alle danske konsummælkmejerier, etableret en kvalitetsbedømmelse af konsummælkprodukter ved et samarbejde med Statens Forsøgsmejeri.

I anledning af det stillede spørgsmål har jeg anmodet fællesrepræsentationen om en udtalelse. Fællesrepræsentationen har som svar herpå udarbejdet en oversigt over resultaterne af hygiejnisk-bakteriologiske undersøgelser i årene 1974–1977 på basis af veterinærinspektorens årsrapporter over disse undersøgelser. Jeg vedlægger oversigten som bilag. Det fremgår heraf, at der i det pågældende tidsrum er sket en ikke uvæsentlig fremgang, for så vidt angår indholdet af kim og coli for produkterne sødmælk, letmælk, skummetmælk og fløde. Endvidere har fællesrepræsentationen fremsendt en oversigt over gennemsnitsresultaterne ved konsummælkbedømmelserne på Statens Forsøgsmejeri i årene 1971–72 til 1977–78. Også heraf fremgår, at produkterne i denne periode har opnået en forbedret kvalitet. Oversigten vedlægges som bilag.

I sin begrundelse for spørgsmålet henviser fru Tove Lindbo Larsen til en leder i Effektivt Landbrug nr. 12 af 11. juni 1979. Det er heri bl. a. anført, at kærnemælk må kasseres flere dage før sidste salgsdag, fordi den skiller og har en utilfredsstillende smag.

Hertil skal jeg bemærke, at det er den enkelte mejerivirksomhed, der har ansvaret for produkternes egenskaber ved salgsfristens udløb, da salgsfristen fastsættes af mejerivirksomheden selv. Mejeriet skal ved denne fastsættelse sikre sig, at f. eks. kærnemælken er smagsmæssigt og konsistensmæssigt acceptabel ved fristens udløb.

Kritikken i Effektivt Landbrugs leder er i øvrigt rettet mod syrnede produkter. Jeg hen-

leder herved opmærksomheden på den særlige syrningsproces, disse produkter underkastes. Der er således tale om en biologisk syrningsproces med levende bakteriekulturer; en sådan syrningsproces er yderst følsom og forløber derfor ikke altid helt ens fra dag til dag. Der vil derfor kunne forekomme mindre udsving i kvaliteten fra dag til dag. Hertil kommer, at surmælksprodukternes konsistens er meget følsom over for rent fysiske påvirkninger i forbindelse med den tekniske behandling på mejerierne. Yderligere kræver vi i Danmark i modsætning til visse andre lande, at der i surmælksprodukterne skal findes levende bakteriekulturer. Dette betyder, at et produkts smag udvikler sig langt mere nuanceret, end hvor bakteriekulturerne er dræbt. Herudover betyder bakteriernes tilstedeværelse på grund af deres produktion af mælkesyre, at produktet får en bedre holdbarhed.

Videre vil jeg gerne understrege, at de nugældende bestemmelser om konsummælkprodukter er tilblevet for få år siden, og i fuld forståelse mellem landbruget og forbrugerne har man fastsat det hovedprincip, at uanset hvilke tilsætninger der er tale om, må produkternes karakter af mælkeprodukter ikke ændres. Dette er således baggrunden for, at der i Danmark må tilsættes maksimalt 15 pct. frugt inklusive sukker til f. eks. yoghurt. I flere andre lande er det tilladt at tilsætte højere mængder. Endvidere har man vedtaget snævre rammer for anvendelsen af tilsætningsstoffer som f. eks. stabiliserende midler, netop for at sikre produkternes karakter af mælkeprodukter.

Jeg mener således ikke, at nedgangen i forbruget som anført i Effektivt Landbrugs leder kan tilskrives en dalende kvalitet, og i de senere år har man da også konstateret en stigning i forbruget af konsummælkprodukter.

I øvrigt er jeg bekendt med, at der inden for mejeribrug til stadighed arbejdes på fremskridt i produkternes kvalitet, og noget særligt initiativ også fra min side finder jeg derfor ikke at der er behov for.