

mærkning af levnedsmidler og levnedsmiddel- ingredienser, som er fremstillet ved hjælp af en genmodificeret organisme. Det kan f.eks. være kød fra et genmodificeret dyr.

Ud over disse kategorier taler man om de produkter, som er isoleret fra en gensplejset organisme. Det er f.eks. enzymer, som er fremstillet på grundlag af en genmodificeret organisme, men efter oprensning er der absolut ingen forbindelse med den gensplejsede organisme længere. Det er væsentligt at bemærke.

Enzymerne er kemiske stoffer, hvilket vil sige, at der ikke er tale om levende organismer, og der vil aldrig være tale om overførelse af arvemateriale el. lign. Sådanne produkter har regeringen hele tiden fundet det tvivlsomt at forlange mærket, og det gør vi stadig.

Hvorvidt det i sidste ende lykkes at få alle vore mærkningsønsker ind i forordningsforslaget om novel food, kan jeg selvfølgelig ikke garantere. Sagen er på dagsordenen til orienterende drøftelse i Rådet for det indre marked i overmorgen, den 8. december. Vi kan jo så i øvrigt håbe på, at der 1. januar 1995 med de nye medlemsstater vil være yderligere støtte til de danske ønsker på mærkningsområdet. Lad mig i denne forbindelse gøre opmærksom på, at Europa-Parlamentet i sin udtalelse over forslaget også har lagt afgørende vægt på, at genmodificerede levnedsmidler skal mærkes obligatorisk. Og man kan håbe på, at parlamentarikerne vil stå fast på kravet om obligatorisk mærkning, når Parlamentet til sin tid skal udtale sig anden gang om forslaget.

Om offentliggørelse skal jeg bemærke, at der nu er lagt op til, at offentliggørelse af nye tilladelser til markedsføring af nye levnedsmidler skal finde sted i EF-tidende. For produkter omfattet af forordningen vil man derved få en helt automatisk offentliggørelse. Det synes jeg er godt.

Tænker man derimod på enzymer, må man overveje, hvad det er, man vil opnå. Egenskaberne ved et enzym har jo noget at gøre med, hvorvidt det er lavet på en gensplejset organisme eller på en organisme, som på anden vis er blevet forædlet til netop dette formål. Derfor synes jeg egentlig, at hvis man skal offentliggøre, hvilke enzymer Levnedsmiddelstyrelsen godkender til levnedsmiddelbrug, så skal det også være alle enzymer. Så skal det omfatte dem alle sammen. Om der er noget større behov eller nogen større interesse for at gøre det, ved jeg ikke, men hvis det er et almindeligt ønske her i Folke-

tinget, så tager jeg gerne sådan et initiativ, og det kan ske ved, at Levnedsmiddelstyrelsen løbende bringer disse oplysninger i Styrelsens blad, LST Nyt, som jo læses af en bred skare af interessenter.

Forhandling

Jørn Jespersen (SF):

Som jeg nævnte i min indledende begrundelse for forespørgslen, er der allerede i USA markedsført en gensplejset tomat, og det bliver hævdet, at den har nogle fordele. Den har den egenskab, at den er i stand til at holde sig længere, og dermed kan man lade den modne på planten, så den først bliver plukket, når den er rød og moden, og det skulle altså sikre forbrugerne en bedre smag.

På den anden side kan man jo også sige, at en sådan gensplejset tomat har den ulempe, at forbrugeren er ude af stand til at vurdere fødevarens alder og derfor risikerer at købe en ældre tomat i den tro, at det er en frisk tomat. Jeg er temmelig overbevist om, at jo ældre fødevarer bliver, jo større tab af både smag og vitaminer og andre egenskaber vil der også finde sted. Derfor er vi i SF meget usikre på, hvad fordelene ved gensplejsede levnedsmidler egentlig skulle være.

Vort udgangspunkt er nemlig, at vi ønsker at sikre forbrugerne sunde, friske og rene kvaliteter, velsmagende fødevarer, og vi spørger os selv, om gensplejsning i virkeligheden fremmer dette formål, eller om man kunne risikere, at de mange tilfælde modarbejder formålet. Vi mener ikke, at det er en begrundelse for at markedsføre gensplejsede levnedsmidler, at man forretningsmæssigt har nogle fordele ved det. Man kunne forestille sig, at forretninger og producenter har en fordel ved at kunne transportere fødevarerne længere i kraft af en længere holdbarhed, og vi mener, at dette forretningsmæssige formål i mange tilfælde kan være i strid med forbrugernes ønsker om friske og rene og sunde fødevarer.

Når vi diskuterer de sundhedsmæssige konsekvenser, må vi jo sige, at de er ukendte i dag. Der foreligger ingen beviser for, at gensplejsede fødevarer har sundhedsmæssige risici, men på den anden side foreligger der jo heller ingen sikre beviser for, at de ikke har det. Og der er anerkendte forskere, som mener, at der er risiko for, at visse typer af gensplejsede fødevarer