

masse ud og putter en hel masse ind. Det afgørende er, at vi tager hensyn til forbrugeren, og det er afgørende, at vi ikke får nogle overflødige stoffer ind, for dem er vi slet ikke interesserede i.

Vi skal også vide, hvad vi bruger disse sødestoffer til, og her er det klart, at man kan godt have fornøjelse af nogle sødestoffer og spare noget sukker. Men det er et spørgsmål om balance. Vi taler meget om lightprodukter, som har begrænset fedtmængde og begrænset sukkermængde, men så må vi have et andet stof i stedet for. Det er stadig et spørgsmål om balancen, og for mig er det et spørgsmål om at tage hensyn til forbrugerne og gøre erhvervslivet begribeligt, at man ikke for enhver pris bare kan øse ud af mængderne.

(Kort bemærkning).

Elisabeth Arnold (RV):

Først vil jeg bemærke til hr. Jørgen Winthers indførelse af rødvin i debatten, at det er da et hyggeligt emne at diskutere, men også et udmærket eksempel på, at deklARATIONER er godt for mange mennesker, som har problemer med bestemte tilsætningsstoffer. På masser af rødvin er det jo deklareret, at den har et lavt sulfitindhold eller et sulfitindhold under et bestemt niveau, og hvis alle de kloge læger, som har disse patienter, der ikke kan tåle de pågældende stoffer, siger til dem, at de ikke må drikke rødvin, som indeholder mere end så og så meget sulfit, kan patienten kigge på deklARATIONEN og stadig nyde sin gode rødvin. Jeg ser det som et ganske godt eksempel på, at man ved god forbrugeroplysning kan skåne patienterne for påvirkning af nogle stoffer, de ikke kan tåle.

Til hr. Keld Albrechtsen vil jeg sige, at det er en utrolig nostalgi, der præger Enhedslisten. Man tror, at alle nye stoffer er dårlige og giftige, og at alt, der fandtes i gamle dage, var sundt. Men det er jo ikke rigtigt. Jeg har en gammel kagebog derhjemme, som jeg har arvet efter en fjern slægtning. Bogen hedder »Nutidsmad og Husførelse«, og den stammer fra engang i begyndelsen af århundredet, før man kendte køleskabe, isskabe, elektricitet og alt muligt andet.

I den bog er det beskrevet, hvordan man konserverede mad dengang, og det var skrappe ting, der blev brugt. Det var salpeter, nitrit og nitrat i store mængder, og man røgede tingene med skrækelige cancerfremkaldende stoffer og alt muligt andet. Der var utrolig mange af de

ting, man brugte til at konservere levnedsmidler med i gamle dage, som var ganske overordentlig farlige, så det er da kun godt, de er blevet erstattet af betydelig mere skånsomme ting.

(Kort bemærkning).

Jørgen Winther (V):

Det var min opfattelse før denne debat, at når en regering kommer med et dagsordensforslag, mener den noget seriøst med det. Men nu synes jeg, jeg har fået svar fra nogle ordførere, som i vildt løb er på vej væk fra deres dagsorden. Lad mig læse op:

»... et forsigtighedsprincip, hvorefter et tilsætningsstof kun tillades anvendt, såfremt det ikke indebærer sundhedsmæssige betænkeligheder for forbrugeren ...«.

Og videre står der sandelig:

»Herunder skal der tages hensyn til allergi og overfølsomhed ved den sundhedsmæssige vurdering af tilsætningsstoffer og det samlede indtag heraf, ...«.

Men der står ikke noget om deklARATIONER. Der står, at det kun kan tillades, hvis det ikke er sundhedsfarligt. Situationen med rødvin og astmapatienter er, at en astmapatient får besvær med vejtrækningen, når han har drukket rødvin, får et kraftigt astmaanfald. Derudover er det sådan, at nogle får udslæt, og nogle får tilstopning af næsen. Det er ganske vist svagere symptomer, men det er evident, at man får et kraftigt astmaanfald, hvis man er overfølsom og har drukket rødvin.

Og derfor er spørgsmålet nu, om man tager sin egen dagsorden alvorligt. Der står jo ikke, som den radikale ordfører var inde på, noget angående deklARATIONER, men at det kun kan tillades, hvis det er sådan, at det ikke giver anledning til sundhedsmæssige betænkeligheder.

Med hensyn til, om man kan reducere sulfiten, må hr. Jørn Jespersen komme herop og røbe sin store viden. Mange universiteter har gennem de sidste 50 år forsket i, om man kan finde andre stoffer end sulfit til rødvin, men endnu har man ikke fundet ud af det. Det er på samme måde som med kviksølv og tænder: Man forsker og forsker og finder ikke noget, der er bedre. Så den viden, hr. Jørn Jespersen antyder, han har, vil jeg gerne have del i nu: Hvad skal man putte i den gode franske rødvin i stedet for sulfit? Hvis man vedtager denne dagsorden, kan man ikke mere drikke rødvin i Danmark, og er det det, man ønsker?