

Til stk. 2

Bestemmelsen giver fødevarerministeren mulighed for at fastlægge begrænsninger, dels for de mængder, hvori et stof må anvendes og dels i hvilke fødevarer, et stof må anvendes. Stk. 3 fastlægger entydigt, at reguleringen skal ske i form af en positivliste.

En række stofområder har dog hidtil været reguleret ved anmeldelsesordninger, jf. bemærkningerne til § 16. Det gælder bl.a. aromastoffer.

Baggrunden for reguleringsformen er, at man principielt ønsker så lav en forekomst af tilsætningsstoffer som muligt i fødevarer for derigennem at sikre, at de videnskabeligt fastsatte grænser for acceptabel daglig indtagelse - ADI - ikke overskrides. ADI'erne fastsættes med en vid sikkerhedsmargin og fastsættes her i landet ved beregning af det mulige indtag af tilsætningsstoffer via maden ved hjælp af den såkaldte »budgetmetode«, som tager hensyn også til grupper i befolkningen, som har skæve forbrug. Derigennem har man indbygget en yderligere sikkerhedsmargin.

Videnskabeligt set er tilsætningsstofområdet blandt de bedst undersøgte, og reguleringen arbejder med en komfortabel sikkerhedsmargin. Det gælder også med enkeltstående undtagelser på EU-niveau og internationalt i Codex Alimentarius. Desuagtet må det konstateres, at der fra forbrugerside fortsat er skepsis og bekymring over tilsætningsstofanvendelsen, ligesom der politisk er enighed om at anlægge en yderst restriktiv linie ved godkendelse af tilsætningsstoffer.

Fastlæggelse af krav til stoffernes renhed og identitet sker for at sikre, at der ikke via tilsætningsstoffer overføres forureninger til fødevarerne.

Til § 16

Bestemmelsen svarer indholdsmæssigt til reglen i levnedsmiddellovens § 14, stk. 5.

Ikke alle tilsætningsstofkategorier er lige velegnede til at indpasse i et positivlistesystem. Derfor har der også efter den gældende levnedsmiddellov været hjemmel til at etablere anmeldelsesordninger for nærmere angivne grupper af stoffer. Denne bestemmelse er benyttet for aromastoffer, enzymer, bakteriekulturer, skimmel- og gærsvampe og anvendelse af næringsstoffer.

For aromastoffer viste det sig ikke muligt at gennemføre anmeldelsesordningen, og den blev reelt opgivet i 1975. I 1988 blev der gennemført et EU-rammedirektiv for aromastoffer, som fastlægger, at aromaområdet skal reguleres efter et positivlistesystem. Direktivet er i 1996 fulgt op af en forordning, som fastlægger rammerne for at opstille midlertidige lister over tilladte aromastoffer i fællesskabet, således at

dette væsentlige tilsætningsstofområde nu bliver underkastet en betryggende regulering i løbet af en begrænset årrække.

De øvrige områder er alene underkastet national regulering. Principperne for administration af anmeldelsesordningerne er de samme som for andre tilsætningsstofgrupper, jf. lovforslagets § 17.

Næringsstoffer er tilsætningsstoffer og anvendes i en række tilfælde teknologisk, f.eks. som farvestof (vitamin B2) og antioxidant (vitamin C). Der er ikke tale om et teknologisk behov i almindelig forstand, når det drejer sig om tilsætning af næringsstoffer som har til formål at påvirke fødevarernes næringsstofsammensætning. Accept af tilsætning af et næringsstof er således givet ud fra en vurdering af det ernæringsmæssige behov for tilsætningen, d.v.s. at tilsætningen skal

- afhjælpe en mangel på næringsstoffet i befolkningen, eksempelvis jod til salt
- erstatte tab af næringsstoffer under produktionen, hvis stofferne i de pågældende fødevarer har væsentlig betydning for befolkningens forsyning med det pågældende næringsstof f.eks. c-vitamin til juice
- ske til fødevarer, der anvendes som erstatning for fødevarer, som giver et væsentligt bidrag til befolkningens indtag af næringsstoffet f.eks. a-vitamin til margarine.

Det er en udbredt misforståelse, at tilsætning af næringsstoffer er uproblematisk, og at indtag af store mængder vitaminer er sundhedsbefordrende. Disse stoffer adskiller sig alene fra andre tilsætningsstoffer ved at være essentielle for mennesker i visse mængder. Mange overser, at adskillige af stofferne (f.eks. jern, jod, selen, A og D vitamin) kan have toksiske virkninger, og at nogle stoffer kan hæmme indtagelse af andre. Det gælder således indtag af kalk, der hæmmer jernoptagelsen. Der er tale om meget komplekse sammenhænge, som ikke på samme måde, som det er tilfældet for andre tilsætningsstoffer, er tilstrækkeligt videnskabeligt undersøgt.

Senest har man konstateret, at et stof som beta-caroten, som alle antog havde en sygdomsforebyggende effekt i en stor undersøgelse har vist at fremme kræftforekomst hos storrygere.

Tidsfristen for myndighedernes behandling af sagerne er etableret for at sikre virksomhederne mod urimelige sagsbehandlingstider. Tidsfristen løber først, når ansøgerne har leveret det materiale, der er nødvendigt for at myndighederne kan foretage en relevant bedømmelse af stoffernes sundhedsmæssige egenskaber og deres funktion i fødevarerne. For bakteriekulturers og skimmel- og gærsvampes vedkom-