

Bemærkninger til forslaget

Mærkning med ordene nitrat eller nitrit i ingredienslisten.

Nitrat og nitrit er ud over at være kunstige tilsætningsstoffer kendt for at have negativ betydning for kroppen på mindst to måder:

- 1) Nitrat og nitrit kan allerede i mundhulen omdannes til nitrosaminer, der er kræftfremkaldende.
- 2) Nitrat og nitrit kan i form af nitrit optage iltens plads i de røde blodlegemer.

Det kan især have betydning for iltoptagelsen hos fostre og spædbørn, at de røde blodlegemer er dårligt mættet med ilt, og resultatet kan være alt fra de såkaldte blå børn til fosterskader, som man aldrig rigtig finder årsagen til.

Blandt andet derfor har alle mennesker ret til at vide, om de fødevarer, de spiser, er tilsat nitrat eller nitrit. Oplysningen bør være tydelig og forståelig, således at selve navnene på tilsætningsstofferne nitrat og nitrit fremgår af indholdsdeklarationen, og ikke som i dag, hvor kravet til mærkning af fødevarer blot er angivelse af de såkaldte E-numre, E 252 (for nitrat) og E 250 (for nitrit), samt benævnelsen konserveringsmiddel eller konserveringsstof, der kan dække over meget forskelligt. Selve ordene nitrat og nitrit påført ingredienslisten vil gøre indholdet mere klart for forbrugerne. Dette vil kræve en ændring af de nationale regler for ingredienslister på fødevarer.

Det danske Ø-mærke skal være fri for nitrat og nitrit

Idégrundlaget for økologisk produktion tillader ikke kunstige konserveringsmidler.

En revision af EU's liste over tilsætningsstoffer i fødevarer har medført et ønske om at sætte en grænseværdi for tilsætning af nitrat eller nitrit til økologiske fødevarer produceret i EU og samtidig et krav om, at bestemmelserne om tilsætning af konserveringsmidler til økologiske produkter harmoniseres. EU-forslaget om, at fødevarer skal kunne få EU's økologi-mærke, selv om de indeholder nitrat eller nitrit, har vakt furore blandt økologiske producenter og andre mennesker, der støtter ideen om økologisk produktion. Ni-

trat og nitrit er konserveringsmidler, som samtidig har en evne til at give produktet en frisk rød farve (madsminke).

Den økologiske produktion har altid været styret af et idégrundlag. I Danmark er idégrundlaget senere blevet bearbejdet til et regelsæt af Landsforeningen Økologisk Jordbrug, nu Økologisk Landsforening. Regelsættet gjorde det muligt konkret at kontrollere, om medlemmerne producerede økologisk. Internationalt har IFOAM (International Federation of Organic Agricultural Movements) udarbejdet et regelsæt for økologisk produktion, som konkretiserer idégrundlaget.

I Danmark har staten udarbejdet et regelsæt for det økologiske mærke, det røde Ø-mærke. Mærket tildeles økologiske fødevarer, der opfylder betingelserne, og er blandt andet ment som en garanti til forbrugerne. Senere vedtog et flertal i Folketinget, at det røde Ø-mærke skulle leve op til EU's regler, og at Danmark skulle underlægge sig EU's økologiforordning. På det tidspunkt omfattede EU's økologiforordning endnu ikke alle produktionsområder.

Som det ses af ovenstående, er det hverken EU eller den danske stat, der har opfundet og udbredt økologien, og det er uacceptabelt, hvis disse overordnede instanser vil definere økologi som noget andet, end det er ifølge idégrundlaget. Det ville passe meget dårligt sammen med idégrundlaget for økologi at tage patent på begrebet, og det er der da heller aldrig gjort forsøg på. Det faktum giver dog ikke andre ret til at omdefinere begrebet og derved udøve undergravende virksomhed på det økologiske alternativ til konventionel produktion.

Den mest indlysende måde at ødelægge økologisk produktion på, så den ikke længere fremstår som et alternativ til konventionel produktion, er at undergrave det økologiske idégrundlag, så forskellen mellem konventionel produktion og økologisk produktion bliver udvisket. Til gengæld er et af de bedste redskaber til at styrke den økologiske produktion at udvikle praktiske måder, hvorpå den økologiske produktion kan leve endnu bedre op til sit idégrundlag.