

Spm. nr. S 1582

Til undervisningsministeren (3/3 97) af:

Bruno Jerup (EL):

»Hvor meget brugte henholdsvis Københavns Universitet, Danmarks tekniske Universitet og Handelshøjskolen i København på reklame for at tiltrække nye studerende i 1996?«

Svar (13/3 97)

Undervisningsministeren (Ole Vig Jensen):

For besvarelse af spørgsmålet er det nødvendigt at indkalde oplysninger fra institutionerne. Jeg har derfor sendt spørgsmålet videre til dem. Når institutionernes svar foreligger vil jeg vende tilbage med svar.

Spm. nr. S 1518

Til fødevarerministeren (25/2 97) af:

Jørn Jespersen (SF):

»Vil ministeren i forlængelse af svar på spørgsmål nr. S 1342 oplyse:

- om alt fersk kød, som steges og skæres i skiver, efter den gældende positivliste må nitritsaltes,
- hvordan myndighederne definerer roastbeef,
- om en flæskesteg, som steges og skæres i skiver, lovligt kan nitritsaltes (analogt med roastbeef),
- om der på noget tidspunkt er meddelt virksomheder en dispensation til at anvende nitritsalt i skiveskåret roastbeef,
- om positivlisten for så vidt angår nitritsalt frit kan udvides ved at ændre i positivlistens stikordsregister, og
- hvordan tilladelsen til at anvende nitrit i roastbeef harmonerer med regeringens linje i EU for så vidt angår nitrit, herunder anvendelsen af EU's miljøgaranti?«

Begrundelse

Der henvises til begrundelsen for spørgsmål nr. S 1342.

Svar (11/3 97)

Fødevarerministeren (Henrik Dam Kristensen): Jeg kan indledningsvist oplyse, at de bestemmelser, der i dag gælder for nitrit til kødprodukter i Danmark, er en videreførelse af den lovgivning, vi har haft siden 1984.

Til de enkelte punkter kan jeg herudover nævne,

- at det er lovligt, at tilsætte nitrit til varmebehandlede kødprodukter fremstillet af hele kødstykker samt til udskivede stykker af produkterne,
- at »roastbeef« ikke er defineret i lovgivningen, men betegnelsen benyttes i almindelighed for en bestemt udskæring af oksekød, som serveres efter en let varmebehandling,
- at en flæskesteg, som steges og skæres i skiver, lovligt vil kunne nitritsaltes. Jeg skal dog bemærke, at nitrit, udover den konserverende virkning, som en sekundær effekt giver en vis farve og en vis smag til kødprodukter. Nitrit er f. eks. medvirkende til at give en karakteristisk farve og smag i hamburgerryg. Flæskesteg er derimod traditionelt et gråt kødprodukt, som smager annerledes end nitritsaltede produkter, hvorfor nitrit altså kan have en uønsket virkning på udseendet og smagen af flæskesteg,
- at der ikke er meddelt dispensation til at anvende nitrit i skiveskåret roastbeef, idet anvendelsen som nævnt har været tilladt siden 1984, og
- at området for anvendelse af nitritsalt ikke frit kan udvides ved at ændre i Positivlistens stikordsregister. Registret giver eksempler på indplacering af levnedsmidler i levnedsmiddelgrupper, men stikordsregisteret er ikke udtømmende, og det kan derfor ikke bruges til at udvide anvendelsesområdet for de enkelte tilsætningsstoffer.

Reglerne for anvendelse af nitrit til bl.a. roastbeef er som nævnt en videreførelse af de hidtidige restriktive danske tilsætningsstofregler, og en fastholdelse af denne restriktive linie via miljøgarantien sikrer, at nitritanvendelsen sker på en sundhedsmæssigt acceptabel måde.