



Livsmedelstillsatser – risk och nytta

Konferens torsdagen den 24 september 2009

**i samråd med Livsmedelsföretagen, Livsmedelsverket
och Sveriges Konsumenter.**

Finansierat av Stiftelsen Hugo och Emma Björkmans minnesfond.

Sammanfattning av Ylva Nordin

Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien, Drottninggatan 95 B, Stockholm



Program torsdagen den 24 september 2009

Moderator: Åke Bruce, vice preses KSLA, professor em SLV

Referent: Ylva Nordin, kommunikatör KSLA

09.00	Samling med kaffe	
09.30	Välkommen och inledning	Åke Barklund Akademisekreterare och VD, KSLA
09.40	Tillsatsernas ABC	Evelyn Jansson Elfberg Livsmedelsverket
10.15	EFSA assessment of food additives	Susan M Barlow Independent Consultant to EFSA
11.20	Svenska strategin i beslutsprocess och implementering	Cajsa Elfversson Jordbruksdepartementet
11.50	Lunch	
12.50	Konsumenters syn på tillsatser – resultat från svenska och europeiska undersökningar	Eva Callmer Kommittén för matkvalitet och folkhälsa, KSLA Louise Ungerth Konsumentföreningen Stockholm Solveig Wikström Stockholms universitet
14.00	Praktikfall från livsmedelsindustrin – så här har vi omvärderat behovet av tillsatser	Magnus Dafgård Gunnar Dafgård AB
14.15	Kaffe	
14.50	Paneldebatt	Jan Bertoft Sveriges Konsumenter Leif Busk Livsmedelsverket Agneta Dreber Livsmedelsföretagen Cajsa Elfversson Jordbruksdepartementet Henrik Ennart Svenska Dagbladet Solveig Wikström Stockholms universitet
15.50	Summering och avslutning	

1. Livsmedelstillsatser – säkerhet och beslut

Tillsatsernas ABC – Evelyn Jansson Elfberg, Livsmedelsverket (<http://www.slv.se>)

Svenska strategin i beslutsprocess och implementering – Cajsa Elfverson, Jordbruksdepartementet (<http://www.regeringen.se/sb/d/1473>)

Efsa assessment of food additives – Susan Barlow, European Food Safety Authority (<http://www.efsa.europa.eu>)

Livsmedelstillsatser, vad är det?

En livsmedelstillsats är ett ämne som normalt inte konsumeras som ett livsmedel i sig, inte heller ingår det som en naturlig ingrediens (råvara) i ett livsmedel. I stället är det avsiktligt tillfört för något tekniskt ändamål, för att skapa ett värde för konsumenten (till exempel konserveringsmedel för bättre hållbarhet) eller för producenten (exempelvis emulgeringsmedel för att kunna blanda två normalt inte blandbara ämnen). Tillsatserna grupperas efter den tekniska funktion de har i olika funktionskategorier. Som exempel nämns tre av dessa kategorier som, via sin tekniska funktion, har fördelar för konsumentens hälsa. Det är antioxidationsmedel (som bidrar till att öka vissa vitaminers näringskvalitet i och med att de stoppar vitaminer från att oxidera), konserveringsmedel (som stoppar bakterietillväxten och hindrar maten från att mögla) och komplexbildare (som binder metaller och hindrar dem från att oxidera vilket gör livsmedlet mörkt). Funktionsnamnet är en obligatorisk uppgift i ingrediensförteckningen, före E-nr eller vedertaget namn på tillsatsen, och ger information om varför tillsatsen används. Vitaminer och mineraler är inte tillsatser utan ses som ett eget område.

EU-godkända tillsatser

Det har funnits en godkännandeprocess för livsmedelstillsatser sedan 1970-talet och lagstiftningen uppdaterades grundligt så sent som 2008. Enligt det strikta regelverket, som gäller över hela Europa, måste en tillsats vara godkänd för att få användas (stå på "positiva listan").

För godkännande krävs 1) att det finns ett tekniskt behov av tillsatsen som inte går att lösa tekniskt eller ekonomiskt på annat sätt, 2) att den inte innebär någon hälsorisk (vilket den europeiska livsmedelssäkerhetsmyndigheten Efsa prövar, se nedan), 3) att konsumenten inte vilseleds av den (till exempel tror att en vara är färskare än vad den är) och 4) att den innebär någon fördel för konsumenten; högre näringskvalitet, längre hållbarhet,

Funktionsnamn

Antioxidationsmedel
Bakpulver
Drivgas
Emulgeringsmedel
Fuktighetsbevarande medel
Fyllnadsmedel
Färgämne
Förtjockningsmedel
Geleringsmedel
Klumpförebyggande medel
Konserveringsmedel
Konsistensmedel
Mjölbehandlingsmedel
Modifierad stärkelse
Skumdämpningsmedel
Smakförstärkare
Smältsalter (endast för smältost)
Stabiliseringsmedel
Surhetsreglerande medel
Syra
Sötningssmedel
Ytbehandlingsmedel

förenklade transportrutiner, etc. Alla dessa fyra kriterier måste vara uppfyllda för godkännande, men säkerheten för hälsan är det som tillmäts störst vikt.

De livsmedelstillsatser som används i Europa ska ha specifikationer som fastställer tillsatsens identitet (via molekylvikt, smältpunkt, viskositet osv) och renhet. Specifikationen innehåller också tillsatsens källa – utgångspunkten för det man tillverkat – och högsta tillåtna halter för eventuella tungmetallvärden.

Inom Europa finns olika traditioner för bruket av livsmedelstillsatser, vilket har gjort att listan över EU-godkända tillsatser blivit lång. Att en tillsats har godkänts betyder dock inte att den

måste användas. Till godkännandet kopplas ofta specifika villkor, till exempel att tillsatsen endast får användas i visst livsmedel eller bara upp till en viss halt. En grundläggande princip är att tillsatsen inte ska tillföras i en dos som är högre än tekniskt nödvändigt, även om den tillåtna halten är högre. För vissa traditionella livsmedel finns specialregler som inte tillåter tillsatser, exempelvis för tyskt öl, vissa franska bröd och svensk och finsk saft som inte får innehålla färgämne. Det är också förbjudet att tillsätta färgämnen i vissa "rena" livsmedel som socker och salt.

EU-parlamentets och ministerrådet har beslutat att EU-kommissionen ska se över alla gällande godkännanden av tillsatser utifrån kriterier som intag, tekniskt behov och vilseledande av konsumenten. Dessutom ska Efsa göra en ny hälsoriskbedömning av dagens över 400 godkända tillsatser, ett arbete som beräknas ta cirka 10 år. Detta är något som Livsmedelsverket ser mycket positivt på.

Beslutsprocessen

Grunderna i regelverket om tillsatser har beslutats av EU-parlamentet och ministerrådet enligt den beslutsprocedur som används i EU på livsmedelsområdet och andra områden som har med hälsa att göra – medbeslutandeprocessen. Grundreglerna tar upp definitioner av vad tillsatser är, godkännandeprocessen, säkerhetskrav med mera. Detaljbestämmelserna och besluten kring tillsatser har delegerats till EU-kommissionen.

EU-kommissionen får en formell ansökan från livsmedelsindustrin eller från något medlemsland som ansöker om en vidgning av bestämmelserna. Kommissionen själv kan också ansöka om att få en tillsats godkänd eller få en högre användning av en redan godkänd tillsats.

Kommissionen vidarebefordrar ansökan till Efsa för en hälsoriskprovning samtidigt som det görs en genomgång på expertnivå i en kommissionsarbetsgrupp där alla medlemsländer deltar. Här provas om tillsatsen uppfyller de övriga tre godkännandekraven.

I Sverige gör Livsmedelsverket en stor del av det arbete som måste göras på hemmaplan i utvärderingen av frågan. Verket sammanställer i samarbete med andra myndigheter expertunderlag, kontrollerar detaljer, ser på kopplingen till vår livsmedelslagstiftning med mera och gör en konsekvensanalys utifrån svenska förhållanden. Efter beredning i regeringskansliet och i vissa fall dragning i riksdagen återförs Sveriges ståndpunkt i frågan till EU (där Sverige driver såväl säkerhetsfrågor som konsumentnyttan hårt).

Om tillsatsen passerar hälsoriskprovningen

görs avvägningar mellan konsumentnyttan och de eventuella problem som kan finnas med tillsatsen. Bedöms tillsatsens nytta överstiga till exempel en möjlig allergen potential funderar man på om problemet kan lösas med märkning e d. När medlemsländerna tycker att frågan är tillräckligt behandlad, lägger EU-kommissionen ett förslag som går till omröstning i EU:s Kommitté för livsmedelskedjan och djurhälsa. Det krävs kvalificerad majoritet för att kommissionens förslag ska gå igenom.

Efsa prövar säkerheten

Den europeiska livsmedels säkerhetsmyndigheten Efsa (European Food Safety Authority) har flera uppdrag: 1) att ge EU-kommissionen och andra intressenter (konsumenter, medlemsländer, livsmedelsindustrin m fl) råd kring livsmedels säkerhet, 2) att riskutvärdera substanser som förslås som tillsatser utifrån data som den som ansöker om tillsatsen tillhandahåller, 3) att bevaka och utvärdera alla nya data som indikerar negativa effekter hos idag godkända tillsatser och 4) att systematiskt åter riskpröva alla tillsatser som finns på marknaden. Arbetet sker i en panel (ca 20 personer) och dess arbetsgrupper (12–15 personer), som består av oberoende forskare och experter inom olika discipliner från universitet, forskningsinstitut och nationella livsmedelsmyndigheter.

I Efsas uppdrag ligger inte att pröva något utöver huruvida tillsatsen är säker för hälsan eller ej. Efsa utvärderar alltså inte om tillsatsen innebär någon nytta för konsumenten. Efsa har däremot som uppdrag att ta hänsyn till miljön, enligt EU:s livsmedelslag.

Ansökan hos EU-kommissionen om att få en tillsats godkänd ska innehålla alla uppgifter och detaljerade testresultat som krävs för att fastställa att tillsatsen är säker att använda. Det är sökanden som har bevisbördan för att så är fallet – eftersom det är sökanden (i allmänhet livsmedelsindustrin) som drar nytta av ett positivt beslut i EU och som har de finansiella resurserna att bekosta de djupgående undersökningar som krävs för att få fram alla nödvändiga data. Av ansökan ska framgå tillsatsens kemiska identitet och karakteristika, tillverkningsprocess, tillsatsens stabilitet (om det reagerar på andra ämnen på något sätt), om den godkänts tidigare i någon del av världen och vilken myndighet som i så fall prövat den, tillsatsens säkerhet vid olika exponering (lång/kort, särskilda målgrupper, påverkan på DNA o s v) samt biologiska och toxikologiska data. Alla rapporter ska vara detaljerade. När arbetsgruppen anser att fullödigt material har inkommit, bedömts och diskuterats skriver den ett åsiktsutkast till panelen för debatt. Innan

Efsa sänder ett utlåtande om tillsatsens säkerhet till EU-kommissionen har alla data alltså granskats av drygt 30 personer.

Utvärdering av data

Vid utvärderingen av tillsatsens biologiska och toxikologiska effekter tittar man först på hur väl ämnet suggs upp av kroppen efter att det svalts (vid dålig uppsugning krävs färre toxikologiska tester). Det viktigaste är att se vilka de främsta toxikologiska effekterna av tillsatsen är, om den påverkar generna eller är cancerframkallande, om den toxikologiska profilen indikerar att någon särskild grupp är särskilt känslig.

Om en skadlig effekt uppdagas så identifierar man den minsta dos av ämnet där denna effekt uppstår i djur. Finns det toleransstudier gjorda på människor så vill man veta utfallet av dem.

I fråga om exponering vill man veta vilken typ av livsmedel tillsatsen är tänkt för och vad maxkoncentrationen av ämnet kommer att bli i detta livsmedel för att göra en uppskattning av hur befolkningens intag kan komma att bli.

Om ett ämne efter genomlysning betraktas som säkert och används på det sätt som sökanden tänkt sig så fastställer panelen ett Accepterat Dagligt Intag (ADI – ”den mängd av en livsmedelstillsats, uttryckt på kroppsviktsbasis, som man inta dagligen under en livstid utan uppskattningsbar hälsorisk”).

För att fastställa ADI utvärderar man vid vilken lägsta dos den skadliga effekten hos ämnet uppstår och identifierar den dos närmast under denna nivå där den skadliga effekten inte uppstår – NOAEL (No Adverse Effect Level). ADI är generellt – med en säkerhetsfaktor på cirka 100 gånger lägre

än NOAEL om data bygger på djurförsök. Vid minsta tveksamhet om studiernas kvalitet kan säkerhetsfaktorn ökas till flera hundra gånger lägre än NOAEL.

Upptäcks ingen risk kan ADI inte fastställas och det innebär att tillsatsen, enligt de villkor som kopplas till användningen av ämnet, inte föranleder någon oro för säkerheten och tillsatsen kan få användas utan mängdbegränsning.

Susan Barlow poängterade dock att det inte finns något som heter ”absolut säkerhet”! Möjligen ”utan uppskattningsbar hälsorisk” (WHO) eller ”skäligen sannolikhet för ingen skada” (US FDA). Inga vetenskapsmän kan garantera en tillsats säkerhet för evig tid. Men med den kunskap som finns idag, baserad på en stor mängd data och med villkoren för användningen iakttagna, så är tillsatsen sannolikt säker – tills nya data framkommer som kan ändra den uppfattningen.

Märkning

Godkända tillsatser förses med ett identifikationsnummer – ett E-nummer. På varje produkt som innehåller livsmedelstillsatser ska konsumenten kunna utläsa såväl tillsatsens funktionsgruppstillhörighet som dess vedertagna namn eller E-nummer. För vissa tillsatser (några sötningsmedel och sex olika färgämnen) kräver EU tilläggsmärkning som täcker hälsoaspekter.

Miljö

EU-förordningen från 2008 säger att allmänna miljöhänsyn ska vägas in i godkännandeprocessen, vilket ger bättre, om än inte definitiva, möjligheter än tidigare att stoppa en tillsats av miljöskäl.

2. Synen på livsmedelstillsatser

Susan Barlow:

Vad tänker vi på när vi hör ordet livsmedelstillsatser? Kanske man tänker att:

”Alla tillsatser är farliga för människan och borde förbjudas!”

”Jag är personligen inte så orolig men jag försöker undvika dem när jag handlar mat, särskilt med tanke på mina barn.”

”Vetenskapsmännen säger att de är ofarliga – men kan vi lita på vad de säger?”

”Alla tillsatser har testats grundligt, vetenskapen och EU-kommissionen säger att de är säkra, och de ger oss mer att välja på bland fabriksstillverkad mat.”

Inom EU finns ett stort spektrum av åsikter och skiljaktigheter mellan länderna. I en eurobarometerenkät 2006 visade det sig att människor i Sverige, Finland och Nederländerna var mindre oroliga över livsmedelssäkerheten än andra inom EU – men att de också hade mindre förtroende för myndigheternas information om matrelaterade risker.

Konsumenternas attityder till livsmedelstillsatser – fyra studier

Konsumenters syn på tillsatser – resultat från svenska och europeiska undersökningar

- Eva Callmer, KSLA Kommittén för Matkvalitet och folkhälsa
- Louise Ungerth, Konsumentföreningen Stockholm
- Solveig Wikström, Stockholms universitet

En studie som initierats av KSLA:s Kommitté för Matkvalitet och Folkhälsa – webbenkät bland 2000 personer, 16–64 år, i hela landet, sex frågor med fasta svarsalternativ.

Studien visar att 75 % av konsumenterna mer eller mindre regelbundet läser livsmedelprodukternas innehållsförteckningar. Bland dessa är kvinnor och personer med utbildning över gymnasieutbildning överrepresenterade medan yngre konsumenter under 30 år är underrepresenterade. Kvinnor och åldersgruppen 50+ anpassar i högre grad sitt köpbeteende efter information om tillsatser – undviker varugrupper eller särskilda livsmedel. Bland den tredjedel av de svarande som uppgav att de väljer bort tillsatser är skälet i första hand att ”bra råvaror behöver inte en massa tillsatser”, därefter att tillsatser ”är onaturliga” eller ”en risk för hälsan”. Deltagarna ansåg att industrins främsta skäl till att använda tillsatser var längre hållbarhet. På andra plats kom skälet att få högre förtjänst genom att dryga ut råvaror och på tredje plats att konsumenter inte ställer krav. Hela 61 % uppgav att de inte kände sig trygga med den process som godkänner tillsatser. Återigen var det kvinnor, högutbildade

och personer över 50 år som var överrepresenterade i den gruppen medan ungdomar och lågutbildade kände sig tryggare.

Studien visar att tillsatsdebatten inte bara föregår i media. Det är ålder, kön och utbildning som i första hand avgör attityden till tillsatser och huruvida köpbeteendet ändras, inte bostadsortens storlek, inkomst eller antal barn i familjen.

Två studier presenterades av Konsumentföreningen Stockholm – a) en studie av marknadsföretaget YouGov med stort frågebatteri till 500 personer i hela landet och i blandade åldrar över en följd av år (olika svars personer olika år) och b) en webbenkät bland Coops medlemmar där ca 14.000 personer svarat på ja- och nejfrågor, ca 70 % kvinnor, snittålder 49 år.

Studie a) visar i korta drag att oron i inköps-situationen har ökat med 10 %, från 45 till 55 % oroliga personer, på bara några få år. Främst oroar man sig för tillsatser, i andra hand för gifter och i tredje hand för socker. I övriga Norden är konsumenterna ännu mer oroliga för tillsatser i maten. En övervägande del av de svarande var inte nöjda med sina kunskaper om tillsatser, knappt hälften visste att E-nummer innebär att tillsatsen är godkänd i EU. Mer än två tredjedelar ansåg att ju färre tillsatser, desto bättre livsmedel. Mindre än hälften hade fullt förtroende för den svenska livsmedelsindustrins produktion, men det var ändå långt större än förtroendet för den europeiska livsmedelsindustrin.

Studie b) visar i korta drag att hälften av de svarande försöker köpa mat utan tillsatser, och 37 % läser innehållsförteckningarna noggrant. Över tre fjärdedelar hade påverkats av tillsatsdebatten.

Ett forskningsprojekt på Stockholms universitet, initierat av Måltidsakademien, om hur konsument, handel och industri var för sig och sammantaget påverkar livsmedelskonsumtionen i Sverige – en panel om 35 hushåll i Storstockholm har följts i två år, med djupintervjuer och beteendeundersökningar på plats i butik med mera.

Studien visar i korta drag att trots vårt stora och varierande livsmedelsutbud så ökar människors oro för mathållningen. Man vill ha näringsriktig och hälsosam mat för att må bra, men litar inte på att få det i butikerna, samtidigt som företagen vill leverera det som konsumenterna vill ha. Erbjuder företagen fel produkter för att de inte kan tolka konsumenternas önskemål? Eller har konsumenterna svårt att uttrycka vad som är viktigt för dem?

Det går inte att sätta fingret på något enstaka skäl till den matrelaterade oron, som exempelvis tillsatser. Området är komplext och uppfattningarna förvirrade. Massmedias larmrapporter har stor inverkan, och de flesta har svårt att göra sig en klar bild av vad som verkligen är farligt. Många önskar att det funnes en butik som garanterar att allt som säljs där går att äta och är bra, det skulle spara tid, möda och oro och skapa trygghet – tillit till maten.

Oron ställer till problem – att själv göra maten från grunden för att vara säker på vad som ingår kräver dyrbara resurser; tid, kunskap, planeringsförmåga, förutom att oron i sig och dåligt samvete för att inte klara mathållningen på ”rätt” sätt tär på människors inre reserver.

Sammantaget visar studierna samstämmigt att det finns oro bland konsumenterna gällande maten för dagen som det inte går att bortse ifrån, en oro som helt överskuggar att mat kan vara något positivt. Frågan är hur denna oro ska hanteras. Förtroendet för svenska myndigheter har sjunkit, men är enligt andra undersökningar ändå något-sånär högt – och framför allt högre än förtroendet för livsmedelsproducenterna. Men myndigheterna har inte lyckats kommunicera vad tillsatser är, vad E-nummer innebär o s v. Konsumenterna undrar vem som kan ge saklig information, vad som är saklig information och vem man ska lita på. Större kunskap om mat och tillsatser skulle förmodligen skapa en bättre känsla av kontroll hos oss över vad vi äter, vilket skulle minska oron och därmed det stora resursslöseriet som följer i orons spår. Är det dags för en strategi för att styra om från strutslik-

nande reaktioner på larmrapporter till att proaktivt öka tilliten för maten?

Osäkerheterna i studierna väckte frågan om det med erfarenheterna från dem går att designa en ”optimal undersökning”.

Livsmedelsföretagen och tillsatser

Praktikfall från livsmedelsindustrin – så här har vi omvärderat behovet av tillsatser

– Magnus Dafgård, Gunnar Dafgård AB

Företaget Dafgård implementerade ett nytt sätt att se på tillsatser efter att ha blivit hårdhänt behandlat i Mats-Eric Nilssons bok ”Den hemlige kocken”, som kom 2007. Då hade man 46 tillsatsämnen i sina produkter.

Företagsledningen beslutade att ändra på detta och tog fram en tillsatspolicy där man grupperade EU-godkända tillsatser under rubrikerna ”Förbjudna” (alla sådana togs bort ur maten), ”Undvika” och ”Övriga” (som man inte tyckte tillförde något).

För att avgöra vilka tillsatser som var bra eller dåliga för konsumenten använde man ”skafferimetoden”, d v s endast sådana varor som används för matlagning i ett vanligt hushåll, eller renare, skulle användas i produktionen. Idag återstår nio tillsatsämnen som betraktas som nödvändiga i Dafgårds produkter och de används i minsta möjliga mån.

Skälet till att denna förändring inte gjordes tidigare förklarar Magnus Dafgård med att det kan vara lätt att fastna i en gammal invand struktur. Nilssons bok var en nödvändig väckarklocka. Idag är företagets produktionskostnader och därmed även konsumentpriset högre, men försäljningsutvecklingen går uppåt.

3. Paneldebatt

Jan Bertoft, Sveriges Konsumenter, Leif Busk, Livsmedelsverket, Agneta Dreber, Livsmedelsindustrierna, Cajsa Elfverson, Jordbruksdepartementet, Henrik Ennart, Svenska Dagbladet och Solveig Wikström, Stockholms universitet

Säkerhet och märkning

(Om en tillsats inte klarar Efsas hälsoriskprövning så går den inte vidare till nästa steg i godkännande-processen.) Efsa anger sitt riskvärderingsutlåtande, sin "opinion", varefter kommissionen och medlemsstaterna beslutar om vad som ska hända med ärendet beroende på alla faktorer. Hälsosäkerheten tillmäts störst vikt men man ska veta att det inte är Efsa som beslutar. Panelen diskuterade huruvida ADI-konceptet är enbart vetenskapligt eller om det egentligen är en politisk fråga, som Henrik Ennart hävdade. Cajsa Elfverson menade att ADI är en rent vetenskaplig bedömning, medan Leif Busk delvis höll med Ennart i det att det finns ett visst mått av godtycklighet i beslutet om hur stor säkerhetsmarginal man ska ha. Han var dock övertygad om att vi är på den säkra sidan med den process vi har idag med säkerhetsfaktor 100.

Säkerhetsfaktorn 100 ifrågasattes från åhörarsidorna, eftersom man inte har livslånga studier för alla tillsatser. Det bemöttes med att alla godkända tillsatser visserligen inte har livslånga studier bakom sig, framförallt inte de som är gamla, etablerade delar av den vanliga kosten, men där grundar man godkännandet på lång beprövad erfarenhet. Det är nya, syntetiska tillsatser som studerats på detta sätt. Nu är dock en översyn av alla tillsatser på gång i Efsa.

Ingen kan säga att vi säkert kan utesluta cocktaileffekter. Det finns modeller för att beräkna dessa effekter, men det är omöjligt att studera alla kombinationer. (Leif Busk påminde om att även på en vanlig tallrik mat finns tusentals ämnen som kan interagera med varandra, men det bryr vi oss inte om.)

Alla de tillsatser som vi använder i Sverige är EU-godkända, och är tillsatsen godkänd så ska det inte finnas någon risk för konsumenten. Varningsmärkning eller gradskillnader i märkningen av tillsatsen kan då te sig motsägelsefullt. Vissa konsumentkategorier behöver dock vara extra medvetna om vad de äter, godkännandet innebär inte hundra procentig säkerhet mot till exempel allergiska reaktioner, utan att tillsatsen är skäligen säker. I Sverige är vi restriktiva med varningsmärkning, och panelen var enig om att det inte

behövs gradskillnader i märkningen. Man kan behöva uppskatta hur många som kan vara överkänsliga för tillsatsen – är det tillräckligt många för att förbjuda tillsatsen?

Jan Bertoft var noga med att påpeka att det ska vara lätt att göra medvetna val när man står med förpackningen i handen, märkningen måste kunna läsas! En ny förordning under beredande ska ha läsbar förpackning som ett grundkrav.

Konsumentnytta

– Vår utgångspunkt är att bara sådana tillsatser som har mervärde för konsumenterna ska finnas, alla onödiga ska tas bort. Konsumentnyttan är kärnfrågan och försiktighetsprincipen (hellre fälla än fria) ska tillämpas, sade Jan Bertoft. Vi vill ha större aktivitet i branschen när det gäller att sanera bland tillsatserna.

– Konsumentnyttan förändras över tiden och det måste man vara medveten om, påpekade Cajsa Elfverson. Vi har också olika syn inom EU, det ger en avvägning från fall till fall som man lägger mycket tid på.

Agneta Dreber framhöll att producenterna utgår från konsumentnyttan:

– Det som styr livsmedelsföretagens produktion är det som konsumenterna vill ha, så fungerar marknaden. Men det är olyckligt att tillsatsdebatten kopplats så mycket till hälsa – det är inte för att tillsatser är farliga som företagen tar bort dem utan för att konsumenterna vill ha färre tillsatser. Varför konsumenter vill ha färre tillsatser bör man titta närmare på; om det beror på medias påverkan och oro som kan följa på den.

Delar i auditoriet efterlyste nyttodiskussionen, som motvikt till dagens icke-konsumentvänliga debatt som alltid landar i risker. Man menade att vi först och främst behöver diskutera varför tillsatser används, för att ge människor bättre möjligheter att bedöma de livsmedelslarm som kommer. Sedan kan man ifrågasätta om den vokabulär som används är konsumentvänlig. Kemiska beteckningar och/eller E-nummer underlättar inte förståelsen, okunskapen i sig om dessa kan vara en källa till oro.

Konsumentoro

Människor har rätt att vara oroliga och de ska tas på allvar. Frågan är varför vi är oroliga och hur vår oro ska avhjälpas. Ett sätt att tydliggöra oron i myndighetskretsar kunde, enligt Solveig Wikström, vara att klä den i kostnadstermer. Vad kostar det i tid när folk försöker laga mat från grunden i stället för att köpa färdiga fullvärdiga alternativ i butiken, vad kostar det att så mycket mat slängs bort?

Henrik Ennart hävdade att i jämförelse är svenskar mindre oroliga över sådant som har med mat att göra än andra men att stora produktionsförändringar under de senaste 20 åren (i riktning mot massproduktion som inte är möjlig utan tillsatser) oroar människorna. Detta ingår i ett system, menade han och ansåg att oron inte bara kan skyllas på media.

Flera invände att media har stort inflytande och borde ta större ansvar. Det syns inte minst på att objekten för oron förändras snabbt över tiden, ena dagen är det socker, nästa dag fetter, sedan tillsatser. Jan Bertoft föreslog något slags riktterskala för matlarm, en oberoende part som utvärderar hur pass stor faran är utifrån ett antal parametrar.

Äldre och högutbildade oroar sig mer för maten – beror det på att yngre och lågutbildade fyller sin "endogena oroskvot" med andra orosmoment, som arbete, ekonomi och så vidare? Eller att högutbildade ställer högre krav på livet?

Bättre transparens i de icke-vetenskapliga men relevanta delarna i godkännandeprocessen skulle förmodligen höja förtroendet för själva processen. Det är svårt att förlika sig med beslut som det inte finns någon öppet redovisad grund för.

Är människor så oroliga för maten för att de inte upplever kontroll över vad de äter, för att de saknar kunskap? Kan mer information minska oron? Panelen ansåg att det knappast går att informera bort oron helt men att den går att minska. Ett kunskapslyft skulle underlätta för människor

att balansera risker mot varandra. Jan Bertoft menade att viss oro är positiv, det innebär en viss skepsis och utan den skulle vi aldrig haft dagens regelsystem kring tillsatser. Leif Busk sade att människors riskperception styrs av många faktorer, inte minst nedärvda, och därför är det svårt att informera bort oron. Solveig Wikström föreslog att informationsproblemet kring mat skulle göras till ett specifikt projekt, att informera på nya vägar med stöd av informationsteknologin och kommunikationsforskningen.

Tillsyn och import

Det finns en oro i Europa beträffande varor som importerats från tredje världen, där det i flera länder funnits uttalade brister i livsmedelsindustrin. Frankrike har tagit upp frågan om ett system för kontroll av produkter av denna typ från tredje världen. Frågan om tillsynen av företagen, om de bara använder godkända tillsatser och i korrekta halter, är mindre utredd. Det, liksom importen av tillsatsämnen, är satt under företagets egenkontroll. Leif Busk berättade att Livsmedelsverket sällan har projekt som riktas mot tillsatser, eftersom det utgör en del som integreras i den normala tillsynen och normal importkontroll.

Fortsättningen

KSLA:s Kommitté för Matkvalitet och folkhälsa kommer att hålla regionala konferenser kring tillsatser under våren 2010 och vinkla ämnet på olika sätt på olika platser i landet.

Kommittén ska också gå vidare med att undersöka om det finns möjlighet att gå vidare på spåret konsumentoro/mattillit, genom till exempel ytterligare studier och möjligen kombinera kvalitativa och kvantitativa studier för att få en bättre helhetsbild.

Vår mat har aldrig varit så säker som nu och vi har aldrig mått så bra, levt så länge – och varit så oroliga. Alla tillsatser som vi använder är godkända (men alla godkända tillsatser används inte). Godkända tillsatser är ofarliga för normalkonsumenten vid normal användning (varningstexter ska inte behövas). Trots detta finns en påtaglig oro hos konsumenterna. Hur ska vi kunna vända denna oro till "mattillit"? Jo, genom att kommunicera nytta och kunskap – men kommunikationen behöver söka sig nya vägar.

Seminariedeltagare

Katarina Ahlmén, Sigill Kvalitetssystem AB
Elisabeth Alströmer, Arla Foods AB Nordic Innovation Cooking
Agneta Andersson, Länsstyrelsen Jämtlands län
Maria Andersson, Arla Foods
Jan Bertorft, Sveriges Konsumenter
Jennie Björk, Lantmännen
Annalinn Borneskog, Södertörns Högskola
Leif Busk, Livsmedelsverket
Ulf Dafgård, Gunnar Dafgård AB
Marie-Louise Danielsson-Tham, Restauranghögskolan i Grythyttan
Maria Donis, Svensk Fågel
Agneta Dreber, Livsmedelsföretagen
Helena Elmståhl, Uppsala universitet
Henrik Ennart, Svenska Dagbladet
Åsa Forss, Södertörns Högskola
Andrea Friedl, Karolinska Institutet
Anna Fritjofson, Lidingö stad KSK
Margareta Frost-Johansson, Hushållningssällskapens Förbund
Bo Furugren, Lunds universitet, Livsmedelsteknik
Helen Göranzon, Uppsala Universitet, Inst f kostvetenskap
Leif Hambraeus, Karolinska institutet
Cecilia Hornö, Konsumentföreningen Väst
Charlott Håkansson, Livsmedelsteknik, Lunds tekniska högskola
Lars Hällbom, KRAV
Gunnar Jansson, Lidingö stad KSK
Andrea, Jonsson, Arla Foods
Karin Jonsson, Egen företagare
Sinikka Kakkonen, Kraft Foods Europe Services GmbH Schweiz - Svensk
Christina Karlsson, ICA Sverige AB
Åsa Knutsson, Cederroth AB
Gunilla Kylmä, Findus Sverige AB
Åsa Lagerstedt, SLU
Kristina Lind, Järfälla Kommun

Pia Lindenskog
Karin Lindow, Sigill Kvalitetssystem AB
Christina Lundgren, Findus Sverige AB
Maria Magnusson, Uppsala universitet, Inst f folkhälso- och vårdvetenskap
Katarzyna Malkiewicz, KTH
Carina Malm, Livsmedel i fokus
Peter Modin, KTH, Inst f filosofi och teknikhistoria
Ann Mutvei, Södertörns Högskola, Inst f Livsvetenskaper
Christina Möller, KSLA
Ella Nilsson, Svensk Köttinformation
Agneta Oskarsson, SLU
Karin Pasche, Arla Foods
Rita Peensalu, Livsmedelsföretagen
Laila Romu, Scan AB
Åke Rutegård, Kött och Charkföretagen
Caroline Sandberg, Lidingö Stad
Eleonor Schütt, Hushållningssällskapet väst
Anette Siewertz, ICA-kuriren
Birgitta Sihver, Lidingö stad KSK
Marianne Sjöblom, Jordbruksdepartementet
Charlotte Sjögren, Icakuriren, Forma Publishing Group
Lisen Skarborg, ICA AB
Sevar Soreni, Södertörns Högskola
Sofia Spolander, Livsmedelsverket
Liselott Stjernholm, Lidingö stad
Annika Strömberg, Arla Foods
Gunnela Stähle, Svenskt Sigill
Martina Svensson, Hushållningssällskapet
Jenny Tedvik, Atria Scandinavia
Pernilla Thalén, Sigtuna kommun, MatEn
Eva Tollin Odbratt, Svensk Mjök
Pia Wajl, Arla Foods
Peter Wannding, Livsmedelsföretagen
Caroline Westerholm, Arla Foods
Boel Östlund, Kraft Foods Europe Services GmbH Schweiz - Svensk

Texten är granskad av: Evelyn Jansson Elfberg, Nils-Gunnar Ilbäck, Cajsa Elfverson, Eva Callmer, Louise Ungerth, Solveig Wikström, Martin Hedbom

Vare sig mat tillagas hemma, i storhushåll eller i livsmedelsindustrin används tillsatser för att påverka smak, färg, konsistens och hållbarhet. I industrilagad mat används av olika skäl fler tillsatser. För att en tillsats ska få användas i livsmedel i Sverige måste den vara godkänd för användning inom hela EU.

Under åren har livsmedelstillsatser debatterats livligt i media. Diskussionen har rört både hälsoaspekter och kvalitetsaspekter. Företrädare för konsumenterna har undrat om alla tillsatser är befogade eller om de hamnar i livsmedlen av slentrian eller för att dölja dåliga råvaror. Andra röster i debatten har hävdats att många av tillsatserna är helt nödvändiga av inte minst livsmedelshygieniska skäl.

KSLA:s Kommitté för Matkvalitet och folkhälsa bjöd i september 2009 in till denna konferens med syftet att ge underlag till en vetenskapligt baserad och nyanserad diskussion om användningen av tillsatser det svenska livsmedelsutbudet.



Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien
Drottninggatan 95 B
Box 6806, 113 86 Stockholm
tel 08-54 54 77 00, fax 08-54 54 77 10
www.ksla.se, akademien@ksla.se

Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien (KSLA) är en mötesplats för den gröna sektorn. Akademien är en fri och oberoende nätverksorganisation som arbetar med frågor om jordbruk, trädgårdsbruk, livsmedel, skog och skogsprodukter, fiske, jakt och vattenbruk, miljö och naturresurser samt skogs- och lantbrukshistoria. Vi arbetar med frågor som berör alla och som intresserar många!