

VEGETAR

Brev till Jordbruksminister Eskil Erlandsson, 2008-09-12

Livsmedelsindustrin måste ta sitt ansvar och sluta manipulera vår mat?

Nyligen kom boken "Den hemlige kocken" ut i bokhandeln. Denna bok är mer värdefull än många kokböcker då den redovisar hur våra livsmedel manipuleras innan de kommer på våra matbord.

De livsmedel vi köper tror vi är av bästa kvalitet men tyvärr sätter vi i oss mängder av tillsatser och substitut av olika slag. En del av maten är till och med ohälsosam fast vi inte vet det. Det gäller att läsa innehållsdeklarationen noga och verkligen granska alla E-nummer. Vanliga tillsatser är förtjockningsmedel, emulgerings- och stabiliseringsmedel, ytbehandlingsmedel, sötningsmedel, smakförstärkare och aromämnen.

Det finns till exempel enligt författaren 4.500 aromämnen, många kemiska, som tillsätts som smakförstärkare i våra livsmedel.

Då bara 2-3% av vaniljsmaken som används runt om i världen kommer ifrån den exotiska orkidé som gett namnet vanilj, så förstår man att resten är "båg". Förmodligen kommer den s.k. vaniljen från den kemiska industrin eller från rötdad granved.

Enligt uppgift görs det 12 000 ton konstgjord vaniljsmak per år.

Som konsumentrörelse kräver vi att myndigheterna beslutar att innehållsdeklarationen skall vara tydlig, det vill säga läsbar och dessutom redovisar vad alla tillsatser består av. Det ska inte bara stå "aromämne" utan vad detta aromämne innehåller. Kan det inte redovisas skall ämnet tas bort från produkten.

E-numren ska förtydligas på något sätt och minimeras. Bland annat bör de värsta azofärgämnenas snarast stoppas och då i första hand i godis, kakor, tårter och läsk som barn ofta äter.

EU arbetar för närvarande med frågan och där bör Sverige agera genom Livsmedelsverket och politiskt.

En ny metod som ger frukten extremt lång hållbarhet har vunnit mark.

Varför skall vi luras att äta ett år gamla äpplen? Svaret bör vara nej och åter nej!

Preparatet kallas Smart-Frech och har sitt ursprung i blomsterindustrin där den används för att ge snittblommor längre hållbarhet. Det amerikanska företaget Agrofresh har fört "innovationen" till fruktindustrin, som jublar över att kunna erbjuda "fräsch" frukt under hela året.

Men den "fräscha" frukten kanske inte alltid är så lækker som den ser ut. I vissa fall kan den vara upp till ett år gammal, där den ligger i butiken. Den långa lagringen gör att frukten till slut torkar, eller ruttnar inifrån, samtidigt som den tappar bl.a. bland C-vitaminhalten.

Frukten kan se perfekt ut på utsidan, men den förlorar förmodligen sitt nyttiga innehåll under förvaringen.

Lars-Olof Börjesson, VD för Äppelriket, som representerar majoriteten av de svenska odlarna säger:

– Vi har tagit ett principbeslut om att inte använda det här på våra svenska äpplen. När frukten är plockad från trädet ska ingen efterbehandling ske. Konsumenten har ingen nytta av detta och för oss är deras förtroende helt avgörande.

Denna behandling utgör en handelsfördel för den importerade frukten gentemot svensk frukt. Den håller längre och ser fräsch ut men bristen på vitaminer och mineraler syns inte utanpå. Svensk frukt kan inte konkurrera varken i pris eller utseende på grund av denna "smarta" behandling.

Det är viktigt att konsumenten vet vad man betalar för i butiken och vad det man köper betyder för t.ex. barnens hälsa. Ingen har visat att behandlingen med Smart-Fresh är ofarlig. Ingen har visat hur Smart-Fresh påverkar näringsinnehållet i frukten.

En konserveringsmetod som då och då lyfts fram i debatten är bestrålning av livsmedel. Man påstår att den är ofarlig och inte påverkar produkternas näringsinnehåll. Någon bred opatrisk och säker forskning finns inte som redovisat detta. Dessutom har svenska konsumenter inte uttalat något behov av bestrålade livsmedel. Det vi konsumenter är i behov av är livsmedel som är av god kvalitet och som är färska och fräscha - inte bara ser fräscha ut.

Vi har tidigare framfört krav om stor vaksamhet avseende bestrålning av livsmedel och vill nu på nytt understryka detta. Samtidigt vill vi påpeka vikten av att det utvecklas metoder att kunna visa om ett äpple eller en tomat har bestrålats eller ej. Vad vi känner till så har detta ännu ej skett.

Tidigare visade det sig att när industrin fick överskott på fluoravfall så lanserades idén om fluoridering av dricksvattnet. Ett knep att tjäna pengar på ett avfall som det var svårt att bli av med utan stora kostna-

der. Nu vill säkert kärnkraftsindustrin öka insatserna och intresset för bestrålning av våra livsmedel. Genom stora finansiella investeringar och personliga insatser har stora och tekniskt effektiva bestrålningsanläggningar kommit till stånd. Man vill naturligtvis använda dem till viktigt pris som helst.

Många producenter och distributörer av födoämnen ser positivt på att denna metod skall leda till inkomstbringande framtidsmöjligheter runt om i världen. Från tekniskt och ekonomiskt håll har med allt större eftertryck krav riktats till de för folkhälsan ansvariga myndigheterna att friställa födoämnen för bestrålning eller också att utvidga redan godkända bestämmelser angående bestrålning under åren.

Mot denna bakgrund är det förstående att frågan dyker upp med jämna mellanrum. Vilket i sin tur kräver stor kunskap och extra vaksamhet. Svenska Vegetariska Föreningen SVF vill därför återigen understryka sin oro avseende eventuell bestrålning av livsmedel.

Miljögifter och kemiska tillsatser i våra livsmedel är idag orsaken till de ökande allergi- och cancersjukdomarna. Vi anser att införandet av olika konstlade metoder kan förvärra sjukdomssituationen och försämra folkhälsan.

Ännu finns det tydligen inga säkra metoder att kontrollera om en produkt är bestrålad. Detta måste enligt SVFs mening särskilt innebära vaksamhet avseende importerade livsmedel.

SVF anser att det fordras en kraftfull lagstiftning och väl fungerande kontrollfunktion för att förhindra allt manipulerande med vår mat.

SVF föreslår därför att Livsmedelsverket får i uppdrag att utveckla kunskap genom forskning så att de fakta som lyfts fram i boken "Den hemlige kocken" följs upp med konkreta åtgärder och förslag, det gäller även metoden Smart-Fresh, att Smart-Fresh inte används i Sverige och att importerad frukt och grönt m.m. noggrant kontrolleras och märks på ett tydligt sätt och att all bestrålning av livsmedel (förutom kryddor) undviks och att metoder utvecklas så att det går att redovisa om bestrålad mat förts in i Sverige.