

Axelborg den 12. november 2015

**Vedrørende Fødevestyrelsens høring over forslag til ændringer
vedrørende aromastoffer i aromagruppe FGE.208.**

Dansk Flavour Organisation (DFO) støtter de krav, der er i aromaforordningen 1334/2008/EC om, at alle aromastoffer skal risikovurderes og være sikre for at kunne bruges i fødevarer.

EFSA har udtalt, at referencestoffet i FGE.208, perilla aldehyd, er genotoksisk, og at de øvrige 9 stoffer i gruppen som følge af det, er potentielt genotoksiske med mindre yderligere dokumentation viser det modsatte.

For 5 af de 9 stoffer er industrien i fuld gang med at udføre yderligere tests. De foreløbige resultater viser ingen tegn på toksicitet for de 5 stoffer. Det forventes at de nye testdata kan sendes til EFSA inden årets udgang. Hvis der kræves yderligere *in vivo* tests, vil der gå yderligere 3 måneder.

Det er meget omkostningstungt for aromaindustrien at omformulere aromaer, og DFO mener ikke det er rimeligt at begrænse anvendelsen af stoffer, så længe de ikke er færdigvurderet. For aromaproducenter betyder det 60.000 Euro per formulering (der er tusindvis af formuleringer), og tilmed skal fødevarerindustrien bekoste forbrugertests af de færdige fødevarer med nye formuleringer.

DFO støtter forbud mod de 4 stoffer, som alligevel ikke anvendes i fødevarer.

Derudover mener DFO ikke, at der er nødvendigt at indføre forbud og begrænsninger

med ”urgent procedure”, idet det ikke er dokumenteret, at stofferne udgør en risiko for forbrugerne.

Med venlig hilsen

Birgit Bønsager

Dansk Flavour Organisation

c/o Landbrug & Fødevarer, Axelborg, Axeltorv 3, DK 1609 København V

Tlf.: +45 3339 4000 E-mail: info@dfo.dk; www.dfo.dk