

Oslo 15.6.2011.

Bedre allergimerking

Jeg viser til min e-post av 8.11.2010 til Helse- og omsorgsdepartementet som ble videresendt til dere 24.3.2011. Samtidig viser jeg til melding fra NTB gjengitt i dagspressen, om at Mattilsynet har satt i gang et tilsynsprosjekt mht allergimerking av matvarer. Dette er veldig positivt og etterlengtet.

Jeg kan absolutt skrive under på at merking ikke alltid er til å stole på, og jeg skrev opprinnelig til departementet fordi jeg hadde spørsmål i forbindelse med departementets Forskrift om merking av næringsmidler og vedlegg IV Liste over ingredienser med særlige merkekrav, nærmere bestemt melk og produkter fremstilt av melk (herunder laktose).

Jeg opplever ofte å bli syk av matvarer som ikke er merket eller som er merket med "spor av melk". Den konkrete bakgrunnen for min henvendelse var at jeg ble syk av rekesalat av merket Denja, dvs Rieber og sønn. Denne er ikke merket hverken med at den inneholder melkeprodukter eller "spor av melk". Jeg skrev til Rieber og sønn og det viste seg i deres egen test at det var < 2.0 mg melkeprotein pr kg i salaten.

Jeg kan også nevne andre eksempler: enkelte typer sursild inneholder iflg merkingen "spor av melk". Men jeg tror det er mer enn "spor", for jeg fant ut "the hard way" at det faktisk var mer laktose enn jeg tåler i noen merker; Europshoper og First Price.

Spørsmålet som meldte seg pga denne usikkerheten var:

"Hvor går grensen mellom at melk eller melkeprodukter i en eller annen form må oppgis som ingrediens i en vare og frasen "kan inneholde spor av melk"? Hvor mye eller lite melk er "spor av melk"? Jeg opplever å bli dårlig av noen produkter som er merket på denne måten, mens andre går bra. Jeg tror derfor at "spor av melk" oppfattes ulikt av ulike produsenter."

Departementet har sendt spørsmålet videre til dere som rette myndighet mht merking av matvarer. Jeg avventer svar på dette.

Jeg håper tilsynsprosjektet også vil se på varer som selges andre steder enn i matvarebutikker, for eksempel serveringssteder. Eksempler på problematiske varer er påsmurte brødvare som er kjøpt andre steder enn der de selges eller serveres, uinnpakkede hveteboller som selges i kiosk, men som er produsert et annet sted og marinerte matvarer som kjøpes inn ferdig marinert. Disse er sjelden merket og de som selger dem har bare unntaksvis oversikt over ingrediensene.

Det bør bli et krav at ingrediensoversikt følger all mat uansett hvor den selges eller serveres.

I tillegg er det merket med laktoseinnhold i varer som en i utgangspunktet ikke tror skal inneholde laktose, for eksempel Vossafår salami fra Denja eller i paneringen på enkelte fiskepinner. At det er laktose i matvarer som en i utgangspunktet tror er trygge, er selvfølgelig et stort problem i seg selv.

Kan det tenkes at produsenter av disse varene kan pålegges å merke på en særskilt måte?

I situasjoner hvor jeg ikke vet eller kan skaffe meg rede på merket, for eksempel på en lunsjbuffet, må jeg uansett unngå disse varene.

Jeg må også nevne et stort problem. Nemlig begrepene "aroma" eller "smaksforsterker" som ofte ikke spesifiseres. Mat som er krydret med Aromat fra Knorr, for eksempel på restauranter, har jeg blitt dårlig av mange ganger, fordi Aromat inneholder laktose og Aromat brukes også i andre krydder fra Knorr.

Disse eksemplene kommer i tillegg til alt som må unngås fordi de faktisk er merket eller helt klart inneholder laktose.

I praksis må merkingen på alle matvarer kontrolleres hver gang de kjøpes, fordi det hender at produsenten forandrer innholdet i matvarene selv om pakningen er helt lik. Tilsynelatende samme produkt kan også inneholde melk i ett land og ikke i et annet, hvis samme merke selges i flere land, men produseres lokalt.

Jeg vil også henlede oppmerksomheten på måten merkingen gjøres på mht farge og skriftstørrelse, noe som ofte gjør den vanskelig å tyde. Rød eller gul skrift er for eksempel nærmest umulig å lese på en hvilken som helst bakgrunn. Produsentene bruker masse penger på design og utforming av emballasje, så jeg tror ikke at det er tilfeldig at utformingen når det gjelder produktets innhold er slik.

Å ha laktoseintoleranse i Norge hvor det brukes så mye melk og melkeprodukter i mat er en prøvelse. Etter 30 år har jeg utallige andre eksempler på at dette er vanskelig å ha oversikt over og følgelig å leve med. Jeg kan egentlig bare være (nesten) trygg når jeg selv har sjekket, kjøpt og laget det jeg spiser.