

Fødevareminister Dan Jørgensen:

Vælg dansk frugt og grønt

Dansk frugt og grønt indeholder færre rester af pesticider end udenlandsk.

Så klar er konklusionen efter at DTU Fødevareinstituttet har sammenlignet indholdet af pesticidrester i frugt og grønt på det danske marked, fastslår Fødevareministeriet lørdag den 28. juni.

- Som forbruger og fødevareminister er jeg stolt af, at resultatet er så entydigt - dansk frugt og grønt er bedst.

- Mange forbrugere er bekymrede for pesticidrester i deres fødevarer, og derfor er det glædeligt, at vi nu trykt kan anbefale dem at vælge danske æbler og tomater.

- Og vil man være helt fri, så bør man stadig vælge økologisk, siger Dan Jørgensen.

Baseret på mere end 10.000 prøver for årene 2008-2012

Det er første gang, at der udarbejdes en oversigt, der rangerer frugt og grønt efter indholdet af pesticidrester, herunder forskellen på danske og udenlandske afgrøder, hedder det i nyheden fra Fødevareministeriet.

DTU Fødevareinstituttets rapport er baseret på Fødevarestyrelsens kontrolresultater fra 2008 til 2012 med mere end 10.000 prøver af frugt og grønt. Og konklusionen er entydig: Der er færre pesticidrester i dansk frugt og grønt.

- Der er flere gode grunde til at gå efter dansk producerede produkter.

- Ikke alene indeholder de færre rester efter pesticider - man får også vækst og arbejds-



Fødevareminister Dan Jørgensen roser de flotte resultater fra kontrol med rester af pesticider i dansk producerede fødevarer.

pladser med i kurven, siger fødevareministeren.

- Men resultaterne betyder ikke, at vi i Danmark kan hvile på laurbærrerene.

- Vi må gerne blive endnu bedre. For resultater som de her er af uvurderlig betydning, når vi skal markedsføre os i udlandet som et land med høj fødevarekvalitet og -sikkerhed, siger Dan Jørgensen.

Ingen af de afgrøder forskerne har set nærmere på har et indhold af pesticider, der udgør en sundhedsrisiko.

Dette gælder også for de afgrøder, der har det højeste indhold af pesticidrester.

Der er således stadig masser af gode grunde til at spise både frugt og grønt, uanset om det kommer fra Danmark eller udlandet, hedder det i nyheden fra Fødevareministeriet.

Flere informationer om rester

DTU Fødevareinstituttets rapport *Pesticider i frugt og grønt 2008-2012. Rangordning af frugt og grøntsager*, samt et supplement og uddybende regneark kan findes i bunden af siden *Rangordning af frugt og grøntsager ud fra pesticidindhold* - [klik her](#).

Læs også: DTU Fødevareinstituttets nyhed om rapporten.

Fødevarestyrelsens notat: *Rangordning af frugt og grønt efter vægtet indhold af pesticidrester* - 4 sider pdf kan hentes [her](#).

Synspunkt:

Ministeren bør bruge resultater væsentligt bedre

Det er selvfølgelig flot - og et stort fremskridt, at fødevareminister Dan Jørgensen nu roser dansk konventionelt produceret frugt og grønt for at rumme væsentligt færre rester af pesticider end de udenlandske.

Men ministeren kunne nu godt bruge det fornemme arbejde fra DTU Fødevareinstituttet langt bedre, end det fremgår af hosstående nyhed fra ministeriet.

Ministeren burde have peget på, at der er en række af de konventionelt producerede fødevarer - både danske og udenlandske, hvor der ifølge rapporten ikke er fundet rester af pesticider. Det ville da være oplagt at pege på de produkter, der tilmed er opført i en pdf fra Fødevarestyrelsen, fremfor straks at køre efter ministeriets autopilot: Vælg økologisk, hvis man vil være helt fri for rester.

Når Dan Jørgensen anbefaler økologisk frem for danske tomater af konventionel herkomst, bliver det nærmest urkomisk. Danske tomater rangerer nemlig meget langt nede på listen over produkter, der er belastede med pesticider, idet Pesticidbelastningen for danske tomater er under 0,0. En voksen person skal faktisk konsumere tonsvis af dansk producerede tomater dagligt for at komme op i nærheden af ADI - det acceptable daglige indtag af pesticidrester - viser beregninger på det nye materiale.

DTU Fødevareinstituttet fastslår, at man kan halvere sit indtag af pesticidrester ved at vælge dansk frugt og grønt frem for udenlandsk. Det udsagn kunne ministeren godt have gentaget i sin nyhed.

Men ministeren bør roses for, at ministeriet nu nævner, at selv de højeste indhold af pesticidrester i de undersøgte afgrøder ikke udgør nogen risiko for sundheden.

Gunner Buck

Afgrøder helt uden eller med sjældne fund af pesticidrester

Afgrøder, hvori der ifølge Fødevarestyrelsen slet ikke eller kun sjældent findes pesticidrester:

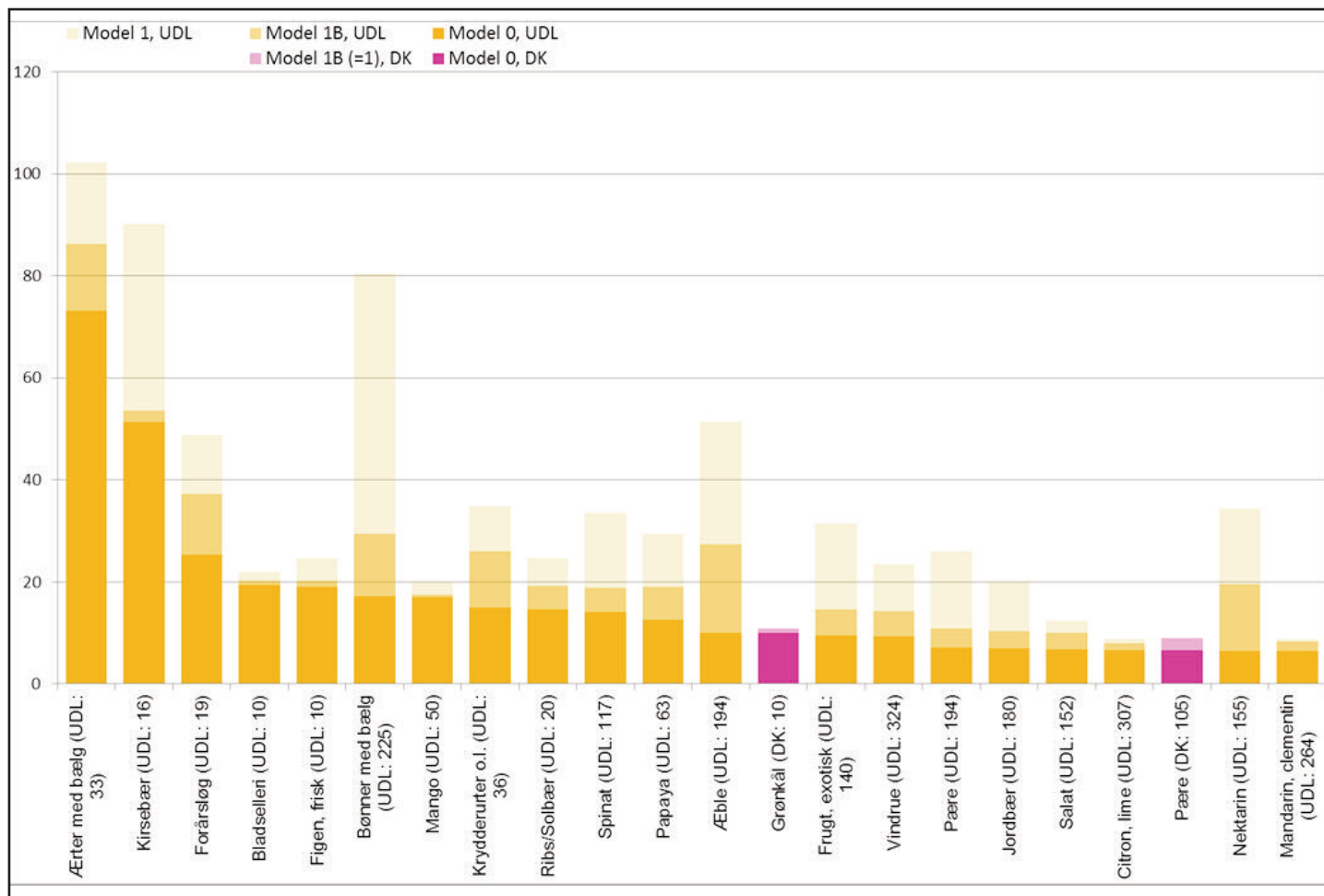
Dansk producerede: Agurk, blomkål, gulerod, hvidkål, kartoffel, løg, pastinak, persillerod, porre, rosenkål, rødbede, rødkål, selleri, spinat, tomat og ærter uden bælg.

Udenlandsk producerede: Asparges, aubergine, banan, courgette, hasselnød, hvidkål, hvidløg, kaki, løg, melon,

porre, svampe, te, vandmelon og ærter uden bælg.

Dertil kommer en del afgrøder med få analyser i rapporten. *Fødevarestyrelsen anbefaler*, at man i sine valg af frugt og grønt kan:

- vælge mest frugt og grønt fra gruppen med det laveste indhold
- vælge økologisk
- vælge dansk frugt og grønt, hvor det er muligt.



De 22 afgrøder med størst PB - Pesticidbelastning. Bemærk, at kun to dansk producerede afgrøder er med i diagrammet. Kilde: Figur 2 fra rapporten: Pesticider i frugt og grøntsager 2008-2012.

Rapport om:

Pesticidbelastning i frugt og grønt

Pesticidbelastning er et nyt begreb, der er udviklet af de forskere på DTU Fødevarer-instituttet, som i årevis har arbejdet med at rapportere om resultaterne af kontrollen med rester af pesticider i fødevarer.

Det nye begreb er netop præsenteret i rapporten: *Pesticider i frugt og grøntsager 2008-2012 - Rangordning af frugt og grøntsager*.

Forskerne har brugt resultater fra de flere end 10.000 prøver fra Fødevarerstyrelsens pesticidkontrol fra 2008-2012 til at rangordne frugt og grønt ud fra deres belastning med pesticidrester.

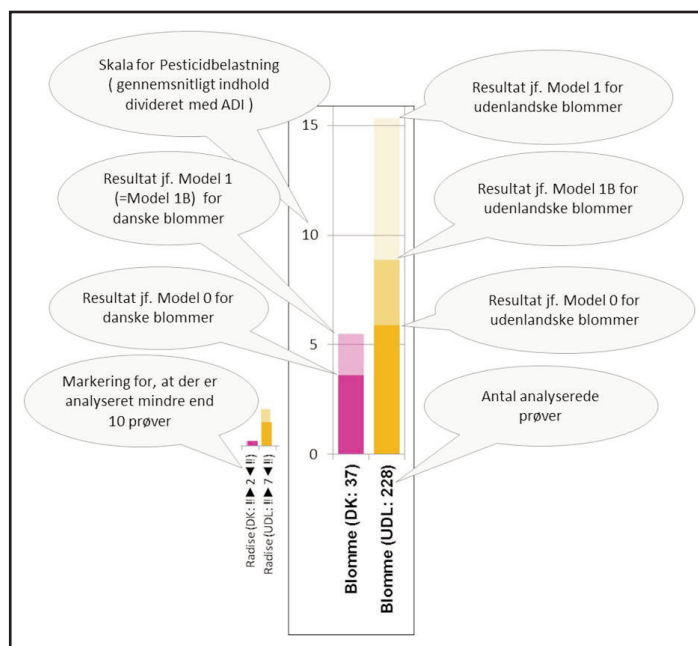
Belastningen er beregnet ud fra det samlede indhold af alle påviste pesticidrester sammenholdt med pesticidernes acceptable daglige indtag (ADI).

Pesticidbelastningen for hver enkelt afgrøde - dansk og uden-

landsk - er beregnet ud fra, at ADI - acceptabelt daglig konsum er lig med personvægt divideret med Pesticidbelastning.

Langt de fleste afgrøder i undersøgelsen har en Pesticidbelastning under 10 og en del er på 0,0. Ved en pesticidbelastning under 10 vil en person på 75 kg kunne spise 7,5 kg af afgrøden om dagen uden af overskride ADI.

Beregningerne er baseret på to modeller, der angiveligt ligger på hver sin side af det faktiske indhold af pesticidrester i en afgrøde. Forskerne oplyser, at det er vanskeligt at fastslå det nøjagtige restindhold. Analysesikkerheden tæt på detektionsgrænsen er nemlig lav. Derfor regner man i den ene model med, at der er rester, selv om man ikke har kunnet måle det. Se mere herom i rapporten. Gunner Buck



Forklaring til de enkelte søjler i søjlediagrammet øverst på siden. Kilde: Figur 1 fra rapporten: Pesticider i frugt og grøntsager 2008-2012.