



Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Den 5. august 2005

J. nr. 531-20

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i skrivelse af 29. juli 2005 (Ad FLF alm. del) udbedt sig min besvarelse af følgende spørgsmål:

Spørgsmål 205:

"Ministeren bedes oplyse, i hvilket omfang maskinudbenet kød fra fjerkræ kan indgå i produktionen af fødevarer, og i hvilke fødevarer kødet indgår."

Svar:

Jeg har forelagt spørgsmålet for Fødevestyrelsen, der har oplyst følgende, hvortil jeg kan henholde mig:

"Maskinudbenet fjerkrækød må på nuværende tidspunkt kun anvendes i varmebehandlede kødprodukter, som f.eks. kogte fjerkræpølser.

Der er ikke nogen begrænsning i den mængde, hvormed det må indgå i de varmebehandlede kødprodukter.

Fra 1. januar 2006, hvor EU's hygiejneforordninger træder i kraft, skelnes der mellem to typer af maskinudbenet (maskinseparatoreret)* fjerkrækød i forbindelse med anvendelsen i fødevarer: Blødt maskinseparatoreret fjerkrækød og hårdt maskinseparatoreret fjerkrækød.

- a. Blødt maskinseparatoreret fjerkrækød:
 - i. Må ikke have et Calcium-indhold, som adskiller sig væsentligt fra indholdet i hakket kød, og
 - ii. hvis det overholder de samme bakteriologiske kriterier, som gælder for hakket kød, kan blødt maskinseparatoreret fjerkrækød anvendes i tilberedt fjerkrækød, som helt klart er beregnet til at skulle varmebehandles af forbrugeren, før det spises, f.eks. medisterpølse.
- b. Hårdt maskinseparatoreret fjerkrækød og blødt maskinseparatoreret fjerkrækød, som ikke er undersøgt bakteriologisk eller ikke overholder kriterierne for hakket kød, må som hidtil kun anvendes til varmebehandlede kødprodukter.

Ændringen i anvendelsesmuligheden for maskinseparatoreret fjerkrækød berører ikke de generelle regler for mærkning af fødevarer, dvs. både blødt og hårdt maskinseparatoreret fjerkrækød skal deklareres som maskinseparatoreret fjerkrækød også efter 1. januar 2006.

*Betegnelsen for det, der på nuværende tidspunkt kaldes maskinudbenet kød, ændres fremover til at skulle kaldes maskinsepareret kød. Altså blot en ændring i terminologi.”

Lars Barfoed

/ Birgitte Thiesen