



8. august 2005  
Sagsnr. 531-20/Lonf

### Tale til samrådsdrøftelse om halskødsagen

Folketingets Fødevareudvalg har ved skrivelse af 27. juli 2005 (spørgsmål nr. AK-AN)) stillet følgende spørgsmål vedrørende halskødsagen:

AK

”Ministeren bedes i et kommende samråd redegøre om baggrunden for ændringen af den indstilling, der har været fra Fødevarestyrelsen vedr. anvendelsen af halskød, der tidligere ikke har været lovligt at anvende til menneskeføde.”

AL

”Ministeren bedes i et kommende samråd redegøre for baggrunden for den nye godkendelse af halskød som menneskeføde.”

AM

”Ministeren bedes redegøre for baggrunden for at den nye godkendelse af halskød ikke skal mærkes.”

AN

”Ministeren bedes i et kommende samråd redegøre for konsekvenserne for markedsføringen af maskinudbenet kød.”

Efter aftale med formanden, vil jeg besvare alle 4 spørgsmål samlet.

AK) ”Ministeren bedes i et kommende samråd redegøre om baggrunden for ændringen af den indstilling, der har været fra Fødevarestyrelsen vedr. anvendelsen af halskød, der tidligere ikke har været lovligt at anvende til menneskeføde.”

Disse samrådsspørgsmål om halskød er en særdeles kærkommen lejlighed til at få lov til at udrydde nogle af de misforståelser, som har præget den offentlige debat om halskød i den seneste tid. Hvis man udelukkende forlader sig på pressens beskrivelse af sagen, får man nemlig ikke en tilstrækkelig og dækkende beskrivelse af sagens sammenhæng.

Dele af pressen har faktisk givet decideret vildledende informationer. Man kan særligt undre sig over et enkelt dagblad, som interesserer sig for etik i forhold til erhvervslivet.

Lad mig indledningsvis slå fast, at det omtalte halskød er sundheds- og sikkerhedsmæssigt fuldt forsvarligt for forbrugerne. Dette er også bekræftet af diverse fagfolk, incl. Fødevarestyrelsen.

Desuden skal jeg understrege, at halskød hele tiden har været godkendt til human konsum, hvis det renses for blod og godkendes af veterinærkontrollen på slagterierne. Det er der ikke noget nyt i. Det var således allerede før den afgørelse, der var til diskussion i medierne tilladt at sælge halskød fra kreaturer på helt på linie med andet kød fra dyrene. Halskødet adskiller sig på den måde ikke fra andet kød. Kødet omkring stiksåret skal skæres fra og under alle omstændigheder kasseres. Dette ændres der ikke på nogen måde ved i ministeriets afgørelse i sagen.

Det er således ikke korrekt, som det fremgår af spørgsmål AK, at kødet ikke tidligere har været lovligt at anvende til menneskeføde. Det har det hele tiden været og det har aldrig været til diskussion.

Hidtil er rensning af kødet foregået manuelt med kniv, men det er en forholdsvis arbejdskrævende og dermed dyr proces. Det meste halskød, som er blevet forurenset med blod ved slagtingen, vælger slagteriet derfor i dag at anvende urensset i f.eks. hundefoder, fordi den manuelle afrensning er for dyr.

For at forklare baggrunden for departementets ændring i Fødevarestyrelsens indstilling i sagen, er det nødvendigt at ridse nogle af de vigtigste begivenheder i sagen op:

- Fødevarestyrelsen træf helt tilbage i juli 2002 afgørelse om, at kød behandlet i slynge/skrabemaskinen ikke kan bringes i omsætning som fersk kød. Det er styrelsens opfattelse, at kø-

det efter den maskinelle behandling skal kategoriseres som tilberedt kød og kunne bringes i omsætning som sådan.

- Virksomheden gør indsigelse og opnår efter møder med Fødevarestyrelsen og fremsendelse af supplerende oplysninger tilladelse til forsøgsproduktion.
- Fødevarestyrelsen vurderer på baggrund af forsøgsresultaterne, at der ikke er grundlag for at tage sagen op til fornyet overvejelse og fastholder i brev af 5. maj 2004 deres afgørelsen fra juli 2002.
- Herefter klagede virksomheden til departementet, og ministeriets departement ændrer og hjemviser Fødevarestyrelsens afgørelse med brev af 11. august 2004. Departementet anførte i sit brev til styrelsen, at det ved sagens fornyede behandling skal lægges til grund, at det maskinelt behandlede halskød ikke falder udenfor definitionen på fersk kød i fersk kød bekendtgørelsen.
- På det grundlag traf Fødevarestyrelsen i juni 2005 en ny afgørelse i sagen, som efterlever de retningslinjer, der blev angivet i departementets brev fra august 2004. Styrelsen knytter desuden en række vilkår til tilladelsen om hvordan man anvender maskinen.

Lad mig nu uddybe begrundelsen for departementets ændring af styrelsens afgørelse:

Som anden instans for en klagesagsbehandling er det departementets rolle at sikre, at afgørelser er såvel fagligt som juridisk korrekte, og at parten opnår de rettigheder, der er forudsat i lovgivningen. Som udgangspunkt er det Fødevarestyrelsen, der leverer den sagkyndige viden, men departementet har også mulighed for at lægge vægt på øvrig sagkyndig viden, der allerede måtte findes i en sag

eller selv indhente sagkyndige udtalelser. Dette har netop været tilfældet i halskødsagen.

I ferskkødbekendtgørelsen har vi en definition, som lyder således:

”§2 Fersk kød: kød, herunder kød, der er vakuumpakket eller pakket i kontrolleret atmosfære, og som med undtagelse af kuldebehandling **ikke har været underkastet nogen behandling, der forlænger holdbarheden.**” (citat slut)

For at bringe kød ud af ferskkødbekendtgørelsens definition af fersk kød kræves det altså, at den behandling kødet underkastes, skal være holdbarhedsforlængende. Da det ikke er tilfældet, har departementet vurderet, at denne ordlyd giver virksomheden ret til at sælge kødet som fersk kød, idet kødet ikke har ændret karakter efter behandlingen.

Men departementet har naturligvis også vurderet de udtalelser fra fagfolk, som allerede befandt sig på sagen. Jeg finder det derfor nok så vigtigt at konstatere - at departementets afgørelse om, at kødet har status som fersk kød har fuld støtte i diverse sagkyndige udtalelser. Jeg kan her f.eks. nævne rapporten af 12. januar 2004 fra Slagteriernes Forskningsinstitut.

Lad mig kort citere **konklusionen** fra rapporten:

”Vi kan med de foreliggende data konkludere at

- Processen giver ikke anledning til optagelse af vand i produktet
- Processen giver 1% tab af protein, som følge af fjernelse af blod fra overfladen og udvaskning af proteiner i de yderste 1-2 mm.
- Processen giver en svag farveændring, men kun i de yderste 1-2 mm der udgør under 5 % af den totale mængde kød.

- 95 % af kødet er uberørt af processen. I de yderste 5% er der sket en udvaskning af proteiner og en svag udtørring. Derfor må kødet stadig betegnes som fersk kød.

Der gøres opmærksom på, at dekontaminering af svinekroppe med varmt vand er tilladt, uden at svinekroppene derved mister deres status som fersk kød.” (citater slut).

Herudover er ministeriet i besiddelse af to ekspertudsagn fra Den Kongelige Veterinær- og Landbohøjskole. I sin udtalelse af 13. februar 2003 anfører adjunkt Lars Kristensen efter at have afgivet en teknisk beskrivelse af kødet, at ”idet de øvrige kvalitetskrav for fersk kød er overholdt, er det mig uforståeligt, at det omtalte kød ikke kan betegnes om fersk kød.” (citater slut).

Denne vurdering støttes også af Anders Juul Møller, lektor ved Landbohøjskolen i udtalelse af 26. februar 2002.

Departementets afgørelse er således truffet ud fra en juridisk vurdering af ordlyden i det gældende regelsæt sammenholdt med, at den også har fuld støtte i flere sagkyndige udtalelser.

AL) ”Ministeren bedes i et kommende samråd redegøre for baggrunden for den nye godkendelse af halskød som menneskeføde.”

Som jeg har været inde på tidligere, er der overhoved ikke – som det fremgår af spørgsmål AL - tale om en ny godkendelse af halskød til menneskeføde. Halskødet har hele tiden været godkendt til human konsum også som fersk kød. At det stort set ikke bruges i øjeblikket, skyldes, at det er for arbejdskrævende og dyrt at rense kødet manuelt.

Halskød, der er renses med almindelig kniv, har hidtil kunnet sælges i butikkerne. Det er der ikke noget nyt i. Der er ikke tale om en ny godkendelse af halskød til menneskeføde, men om at maskinelt behandlet halskød kan sælges som fersk kød.

Afgørelsen har udelukkende konsekvenser for, hvilken betydning behandlingen har for, hvordan halskødet kategoriseres.

AM) ”Ministeren bedes redegøre for baggrunden for at den nye godkendelse af halskød ikke skal mærkes.”

Departementets afgørelse i sagen handler udelukkende om, hvorvidt det behandlede halskød kan kategoriseres som fersk kød, da det er det, producenten har påklaget. Spørgsmålet om mærkning er en anden sag.

Da spørgsmålet om mærkning blev rejst i den offentlige debat, besluttede jeg samme dag at følge bl.a. Forbrugerrådets ønske og forlange, at såfremt nogen ønsker at anvende maskinen til produktion af fersk kød, skal det mærkes som maskinrenset halskød.

Der skal ikke herske tvivl om, at forbrugerne naturligvis skal have oplysning om anvendelse af en bestemt behandlingsmetode, hvis den er af afgørende betydning for forbrugernes opfattelse af produktet. Det er helt afgørende for mig, at forbrugerne har lejlighed til at træffe deres beslutning på et oplyst grundlag.

Som jeg allerede har meldt ud i pressen, har jeg vurderet, at hvis halskød sælges som fersk kød og har været underkastet behandling i en slynge/skrabemaskine, så vil forbrugerne blive vildledt, hvis ikke kødet er mærket med en oplysning om denne behandling. Det vil sige, at varebetegnelsen skal ledsages af en oplysning herom.

Skulle nogen derfor i fremtiden ønske at påbegynde en produktion af kødet, og det er der ikke noget der tyder på i øjeblikket, har jeg vurderet, at det ferske kød i så fald skal mærkes som maskinrenset halskød. På den måde sikres det, at forbrugerne ikke vildledes. Jeg imødekommer dermed det fuldt berettigede ønske om, at forbrugerne kan gennemskue, hvad de køber.

Når halskødet således er mærket med den maskinelle behandling, når det sælges som fersk kød, mener jeg på den anden side, at vi

politikere skal passe på ikke at gøre os til dommere over, hvad der er rigtigt og forkert at spise. Nogle mener, at rensede tarme til pølser, grisetryner, komaver og tunger er lækkert – andre mener, at det er ulækkert. Det må forbrugeren selv vurdere. Det skal vi i Folketinget ikke gøre os til herre over. Hvis der skulle vise sig at være et marked for halskød og produktionen til fulde lever op til de fødevarerikkerhedsmæssige krav, skal jeg ikke bestemme, om forbrugerne skal købe halskød eller ej. Det må bero på deres eget frie valg.

AN) ”Ministeren bedes i et kommende samråd redegøre for konsekvenserne for markedsføringen af maskinudbenet kød.”

De seneste dage har maskinudbenet kød været nævnt i forbindelse med den maskinelle behandling af halskød. Det er vigtigt i denne sammenhæng ikke at sammenligne maskinudbenet kød og maskinelt rensed halskød, som er to helt forskellige produkter. Denne sag har derfor ingen konsekvenser for reglerne om maskinudbenet kød, som vil skulle mærkes og markedsføres som hidtil.