

Fødevarestyrelsen
1. juni 2006
J. nr. 2006-20-261-00704

Det talte ord gælder

Tale til samråd den 7. juni 2006 i Folketingets udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri om spørgsmål BN (Artikler fra Ekstra Bladet)

Spørgsmål BN: Vil ministeren kommentere artiklerne fra Ekstra Bladet den 20. maj 2006 "Afløsning: Svinets dødsrute" og "Afløsning: Vi pakker om flere gange" og herunder redegøre for reglerne for ompakning/dato-mærkning/omdatering af kød?

Indledning

Det er et krav og en forudsætning for butik-
kernes afsætning af kød og alle andre for-
mer for fødevarer, at fødevarerne er i orden
og ikke udgør en risiko for forbrugerne. Det
er derfor også i forbindelse med ompakning
og ommærkning af kød en forudsætning, at
butikken foretager en konkret vurdering af
kødet og sikrer sig, at kødet er i orden og vil
kunne holde sig i den tid, som butikken an-
giver på pakken. Butikken skal i sit egen-
kontrolprogram have beskrivelse af, hvor-
dan man foretager vurderingen, og der skal
være dokumentation for, at vurderingen er
foretaget og resultatet af vurderingen.

Ekstra Bladet beskriver et forløb, hvor kød, der oprindeligt var en flæskesteg, oparbejdes ad flere omgange for til sidst at ende som frikadellefars.

Redegørelse

Artiklerne beskriver en praksis i detailhandelen med at ompakke og ommærke kød og det er rigtigt, når denne praksis omtales som udbredt og helt almindelig.

Det er producenten, der bestemmer, hvilken holdbarhed en fødevarer har. Når færdigpakkede fødevarer, som der jo er tale om her, har forladt producenten, er hovedreglen, at der ikke må ske ommærkning med forlænget frist, ompakning eller - efter holdbarhedsfristens udløb - salg i pakningen.

Det kræver dispensation fra fødevareregionen at ompakke eller ommærke med forlænget frist. Og administrativ praksis er, at en sådan dispensation kun gives, hvis der er tale om en åbenlys fejl i holdbarhedsmærkningen.

Hovedreglen gælder ikke, når der er tale om forarbejdning eller oparbejdning.

Ved *forarbejdning* forstås en håndtering, der sikrer en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, fx ved en varmebehandling, en røgning eller en modning.

Ved *oparbejdning* forstås en håndtering, der ændrer fødevareren, fx ved opskæring af en steg til koteletter. Forudsat at den konkrete

virksomhed ellers er autoriseret til at foretage en sådan håndtering, er det med andre ord tilladt at ompakke – det giver næsten sig selv, at det er nødvendigt – og at ommærke med en ny frist, hvis kødet fortsat kan holde sig.

Avisen citerer en slagtermester for, at forbrugerne ikke er klar over, at denne praksis med oparbejdning af fødevarer finder sted fx med opskæring af en steg til koteletter med ny holdbarhedsfrist til følge. Det tror jeg er rigtigt for mange forbrugeres vedkommende.

De nuværende mærkningsregler giver ikke mulighed for at stille krav om, at det af mærkningen fremgår, at der er tale om en oparbejdet fødevarer. Som led i opfølgningen på "Nul tolerance-planen" har jeg derfor bedt Fødevarestyrelsen om at udarbejde et udkast til nationale mærkningsregler. Udkastet, som netop er blevet sendt i høring, indeholder en regel, som betyder, at det vil blive obligatorisk at oplyse om tidligere oparbejdning. Dvs., forbrugerne vil fx kunne se om den bøf de lægger i indkøbsvognen tidligere har været udbudt til salg i form af en steg.

En sådan mærkning vil skabe en åbenhed om denne praksis, som jeg mener, at vi vil være godt tjent med. Produkterne må jo som nævnt ikke sælges, hvis det ikke er sundhedsmæssigt forsvarlige, så i den forstand er der ingen grund til at undgå dem. Men det er

rimeligt, at forbrugerne kender produktets tilblivelseshistorie, når de køber det.

Når høringen er afsluttet, vil udkastet til mærkningsregler blive notificeret overfor Kommissionen. Det er en forudsætning for, at reglerne kan træde i kraft, at der ikke i forbindelse med notifikationsproceduren fremsættes indvendinger mod udkastet.

Endelig kan jeg oplyse, at jeg har bedt Fødevarestyrelsen om at optage drøftelser med brancheorganisationerne og Forbrugerrådet om håndteringen af denne indarbejdede praksis med at ændre holdbarheden i forbindelse med, at man oparbejder fersk kød fx ved at skære en steg ud i koteletter. Som nævnt i min indledning har producenterne – og herunder også supermarkedernes slagterafdelinger - ansvaret for, at fødevarerne er i orden og ikke udgør nogen sundhedsmæssig risiko for forbrugerne.

Fødevarestyrelsens drøftelser med branchen skal afdække konsekvenserne af at fastsætte konkrete regler om at holdbarheden af de produkter, der er et resultat af en oparbejdning, ikke må gå udover den holdbarhedsdato som det oprindelige stykke kød har været eller kunne have været mærket med.