

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri



Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og
Fiskeri

København, den 13. december 2007
Sagsnr.: 5933

Folketingets udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har ved skrivelse af 5. december 2007 udbedt sig min besvarelse af følgende spørgsmål 32:

Spørgsmål 32:

”Vil ministeren kommentere artiklen ”Pumpede kyllinger smutter udenom kontrollen” bragt i Tænk, december 2007 og i den forbindelse oplyse, hvad ministeren vil gøre for at tilberedt kød underlægges krav om mærkning at det har været nedfrosset, krav om loft for vandindhold, kontrol af lagen og automatisk kontrol af bakterieindholdet?”

Svar:

Jeg har forelagt udvalgets spørgsmål for Fødevarestyrelsen, som har oplyst mig følgende, hvortil jeg kan henholde mig:

”Der er korrekt, at der i handelsnormerne for fjerkrækød er fastsat maksimumsgrænser for vandindhold i fersk og frosset fjerkrækød. Hvis der er tilsat andre ingredienser, herunder vand over det tilladte ifølge handelsnormerne, er der tale om tilberedt kød. Alle ingredienser skal for disse varer deklareres i overensstemmelse med de almindelige mærkningsregler, og varebetegnelsen skal give indtryk af, at der er tale om en tilberedt vare og ikke en fersk vare.

Det er naturligvis uacceptabelt, når vandindholdet i tilberedt kød ikke stemmer overens med det deklarerede. Virksomheden er ansvarlig for, at vandindholdet angives korrekt. Dette skal indgå som en del af virksomhedens egenkontrolprogram, hvor myndighederne jævnligt kontrollerer, at de anvendte procedurer er korrekte.

I EU-lovgivningen er der fastsat grænseværdier for Salmonella i tilberedt kød, som fødevareregionerne kontrollerer løbende, både for udenlandsk og for dansk kød. Den i øjeblikket intensiverede kontrol af Salmonella og Campylobacter i fersk kød er en del af et særligt projekt, som blev iværksat fordi det kunne konstateres, at udenlandsk kød er mere inficeret end det danske.

Da det har vist sig, at en meget stor del af det fjerkrækød, der indføres til Danmark, er marineret eller saltet og dermed falder i kategorien tilberedt kød, er det besluttet at udtage prøver af tilberedt kød til undersøgelse for Salmonella og Campylobacter som en del af projektet.

Fødevarestyrelsen vil derudover sørge for, at forbrugerne på styrelsens hjemmeside får bedre oplysning om forskellen mellem fersk og tilberedt fjerkræ, så de kan træffe deres valg af disse produkter på et mere velinformeret grundlag.”

Jeg kan hertil tilføje, at der i forbindelse med revision af de horisontale mærknings- og hygiejneregler arbejdes der fra dansk side på at få indført krav om at fødevarer, som er optøet, skal mærkes med oplysning herom. Forslaget omfatter dog ikke optøede fødevarer, der efterfølgende er tilberedt.

Eva Kjer Hansen

/Kristine Lilholt Nilsson