



Folketingets Udvalg for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri

København, den 23. oktober 2008
Sagsnr.: 13529

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i skrivelse af 1. oktober 2008 (Alm. del - spørgsmål nr. 512) udbedt sig min besvarelse af følgende:

Spørgsmål 512:

”Handelsnormerne for fjerkrækød, hygiejneforordningen og mærkningsreglerne fastsætter alle regler om fersk kød. Vil ministeren tage initiativ til at få fastsat en ensartet definition på fersk kød?”

Svar:

Ifølge hygiejneforordningen er fersk kød defineret som kød, der ikke har undergået anden behandling end køling, frysning eller lynfrysning, herunder kød, der er vakuum-pakket eller pakket i kontrolleret atmosfære. Hygiejnereglerne er generelle, og gælder for alle former for kød.

Handelsnormerne for fjerkrækød gælder specifikt for kød fra fjerkræ, der ikke har undergået anden behandling end kuldebehandling. Fjerkrækød omfattes af handelsnormerne skal udbydes til salg i én af de tre former: Fersk, frosset eller dybfrosset. Ordet ”fersk” anvendes her i samme betydning som kølet, hvilket er i overensstemmelse med definitionen i hygiejneforordningen. At fjerkrækødet udbydes til salg som frosset eller dybfrosset efter handelsnormerne, forhindrer ikke at kødet stadig anses for at være fersk i henhold til hygiejnereglerne.

De generelle mærkningsregler fastsætter ikke en egentlig definition af ordet ”fersk kød”, men sikrer, at ordet ”fersk” ikke anvendes på en måde, der kan være vildledende for forbrugeren, hvilket beror på en konkret vurdering i de enkelte tilfælde.

I forhold til forbrugeren vil det således være afgørende, om udtrykket ”fersk” anvendes på en sådan måde, at det ikke er vildledende. Jeg finder derfor ikke, at der er behov for at fastsætte en ensartet definition af udtrykket.

Eva Kjer Hansen

/Thomas Elvensø