

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri



Folketingets Udvalg for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri

København, den 25. marts 2009
Sagsnr.: 15235

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i brev af 27. februar 2009 stillet følgende spørgsmål nr. 240 (Alm. del) som hermed besvares.

Spørgsmål 240:

”Vil ministeren i forlængelse af besvarelse af FLF alm. del – samrådsspørgsmål AI og AJ om neutralmarinering af kyllingekød den 25. februar 2009 give tilsagn om at ville arbejde for at fastsætte regler om maksimalt indhold af vand i kødprodukterne?”

Svar:

Der findes i handelsnormerne for fjerkrækød grænser for, hvor højt det teknisk uundgåelige vandindhold må være i fersk fjerkrækød, der ikke har undergået anden behandling end kuldebehandling.

For tilberedt fjerkrækød eller andre kødtyper i øvrigt findes der ikke noget loft for, hvor meget vand der må tilsættes. Men da der er krav om angivelse af kødindhold i kød, der er tilsat vand, kan forbrugeren gøre sig bekendt med sammensætningen af produktet og herved fravælge produkter med lavt kødindhold.

Fødevarestyrelsen har løbende stor fokus på kontrol af, at virksomhederne overholder det kødindhold, de skriver på produkterne. Dette kontrolleres dels ved den ordinære kontrol på virksomhederne og ved jævnlige laboratorieprojekter.

Da der ikke findes nogen grænser for vandindhold i andre kødtyper, og da de generelle mærkningsregler tilgodeser forbrugernes behov for oplysning om kødindhold i tilberedte produkter, finder jeg ikke, at der er behov for at fastsætte grænser for maksimalt vandindhold.

Eva Kjer Hansen

/Caroline D. Nordentoft