



Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Folketingets Udvalg for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri

København, den 11. oktober 2010
Sagsnr.: 7143
Dok.nr.: 145072

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har i brev af 20. september 2010 bedt mig besvare FLF alm. del - spm 546 som hermed besvares. Spørgsmålet er stillet efter ønske fra Bjarne Laustsen (S).

Spørgsmål 546:

”Vil ministeren redegøre for forskellen i kontrollen i forbindelse med slagtning af opdrættet vildt og vildt fra naturen?”

Svar:

Jeg har forelagt spørgsmålet for Fødevarestyrelsen, som har oplyst følgende, hvortil jeg henholder mig:

”Afsætning af opdrættet vildt og vildt fra naturen er reguleret af bestemmelser i hygiejneforordningen for animalske fødevarer¹. Den offentlige kontrol med dyrene før og efter slagtning er reguleret af bestemmelser i kontrolforordningen for animalske fødevarer².

Slagtning af opdrættet vildt kan på mange måder sidestilles med slagtning af kreaturer og svin. Den slagtemæssige behandling foregår på et slagteri, der er autoriseret til denne aktivitet, og dyrene inspiceres af en embedsdyrlæge før og efter slagtning. For opdrættet vildt er der dog mulighed for at lade dyrene aflive og afbløde på bedriften, inden de transporteres til slagteriet. Baggrunden er, at transporten kan stresser dyrene, hvis de transporteres i levende live. Hvis dyrene aflives på bedriften, foretages inspektionen før slagtning på stedet af en embedsdyrlæge. Inspektionen efter slagtning foretages på slagteriet af en embedsdyrlæge eller af en tilsynsfunktionær efter de samme principper som inspektion af kreaturer og svin.

¹ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer.

² Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854 af 29. april 2004 om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol af animalske produkter til konsum.

Der gælder andre regler for vildtlevende vildt og jægers leverance af dette vildt. Det følger af hygiejneforordningen for animalske fødevarer, at der skal fastsættes bestemmelser i den nationale lovgivning for jægere, der leverer små mængder vildtlevende vildt eller kød af vildtlevende vildt direkte til den endelige forbruger eller til lokale detailvirksomheder. I Danmark er bestemmelserne fastsat i autorisationsbekendtgørelsen³ og den tilhørende vejledning.

De danske bestemmelser medfører, at jægere må levere mindre mængder vildt direkte til den endelige forbruger eller til fiske- og vildthandlere eller til restauranter. Når en jæger leverer vildt direkte til den endelige forbruger eller en detailvirksomhed, bliver vildtet ikke kontrolleret af en dyrlæge. Hos detailvirksomhederne forventes det, at f.eks. kokken eller fiskemanden har de nødvendige forudsætninger for at kunne vurdere vildtet, og hvorvidt det er i orden at servere eller sælge til den endelige forbruger.

Jægere kan desuden levere nedlagt vildt til en vildthåndteringsvirksomhed, hvor en embedsdyrlæge foretager kødkontrol af vildtet. I disse tilfælde gælder der ingen øvre grænse for mængden af vildt, som jægeren kan levere. Hvis jægeren har gennemført den særlige uddannelse for jægere, må denne foretage en første undersøgelse af dyret og udstede en erklæring til embedsdyrlægen på vildthåndteringsvirksomheden. Jægeren erklærer, om der har været unormale/ normale forhold før nedlæggelse af vildtet og ved den undersøgelse, som foretages på stedet. Hvis der ikke findes unormale forhold, behøver hovedet og organerne ikke følge med til vildthåndteringsvirksomheden”.

Henrik Høegh

/Rikke Susanne Bastian

³ Bekendtgørelse nr. 149 af 25. februar 2009 om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder m.v..