

Notat

Til **Justitsministeriet**

Fra **Niels Juul**

Cc

Dato **22. september 2010**

Notat vedrørende hangrisesagen

Slagteriernes Forskningsinstitut (nu Teknologisk Institut) har i en mere end 25 år forsket i mulighederne for at få sat gang i en produktion af ukastrerede hangrise. Denne forskning medførte, at instituttet i slutningen af 1980'erne og begyndelsen af 1990'erne konkluderede, at en egentlig hangriseproduktion var mulig. Denne produktion ville udover økonomiske fordele tillige medføre miljømæssige (mindre gylle) og dyrevelfærdsmæssige fordele (+kastration). Konkret udviklede instituttet en testmetode den såkaldte "skatol-metode", der medførte, at de slagtekroppe, der har ornelugt kunne frasorteres.

Samtidig med at de forskningsmæssige rammer blev klargjort, blev der ligeledes arbejdet med at få det juridiske grundlag for en sådan hangriseproduktion på plads. I første omgang henvendte DANSKE SLAGTERIER sig til Europa-Kommissionen som i slutningen af 1980'erne godkendte det danske hangriseprojekt. I forbindelse med gennemførelsen af Det indre Marked i 1993 blev der ligeledes vedtaget regler, der sikrede, at man kunne handle med kød fra hangrise i EU.

DANSKE SLAGTERIER traf herefter beslutning om at iværksætte en egentlig hangriseproduktion i Danmark, hvilket blandt andet betød en investering i udstyr mv. i en størrelsesorden på ca. 400 millioner kroner.

Som nævnt trådte Det indre Marked i kraft 1. januar 1993, men allerede medio januar 1993 meddelte den tyske regering, at man ikke ville acceptere de i EU vedtagne regler om samhandel med kød fra hangrise og Tyskland indførte et "de facto" importforbud af kød fra hangrise fra Danmark. Da Tyskland var Danmarks vigtigste eksportmarked af svinekød, så DANSKE SLAGTERIER's bestyrelse sig nødsaget til allerede i oktober 1993 at neddrøse hangriseproduktionen.

Det blev imidlertid samtidig besluttet, at den tyske regerings handlemåde skulle have juridiske konsekvenser. I første omgang overlod vi sagen til Europa-Kommissionen som efter langvarige forhandlinger med den tyske regering i 1996 besluttede at anlægge en sag ved Domstolen i Luxembourg mod Tyskland. I 1998 faldt der herefter dom og Domstolen fastslog, at Tyskland på alle punkter havde overtrådt EU's ferskkødsdirektiv. DANSKE SLAGTERIER besluttede herefter efter en nærmere vurdering af sagen at anlægge en egentlig erstatningssag mod den tyske regering. Vi opgjorde vores oprindelige krav til ca. 1 milliard kroner.



Sagen blev påbegyndt i december 1999 og verserer fortsat ved de tyske domstole. Det skal understreges, at DANSKE SLAGTERIER har fået hel eller delvis medhold i sit krav ved såvel 1. instans, 2. instans som ved Højesteret i Karlsruhe. Det skal endvidere understreges, at sagen har været forelagt Domstolen i Luxembourg med henblik på en vurdering af de mere principielle spørgsmål i sagen. Domstolen i Luxembourg har ligeledes givet DANSKE SLAGTERIER medhold i de væsentligste spørgsmål. Der udestår herefter stort set kun en drøftelse omkring årsagssammenhæng og den konkrete erstatningsberegning. Det må dog forventes, at sagen kan vare i 3 – 5 år endnu.

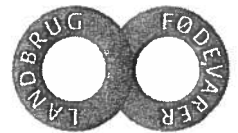
Som det er fremgået af ovennævnte, har det været en meget besværlig og langvarig proces, som indtil videre udover de investeringsmæssige tab alene i sagsomkostninger har kostet DANSKE SLAGTERIER ca. 40 millioner kroner.

Sagen mod den tyske regering har ikke nogen direkte sammenhæng til de aktuelle initiativer vedrørende kastration. Men erfaringerne herfra betyder naturligvis, at der er en række betingelser, der skal være opfyldt, hvis vi skal kunne anbefale de danske svineproducenter at stoppe med kastration.

I den forbindelse skal vi blandt andet pege på følgende:

- For det første er det overordnet set af stor betydning at fastholde en europæisk svine-sektor, der konkurrencemæssigt vil kunne holde stand overfor tredjelande.
- Dernæst er det af afgørende betydning i forbindelse med vurderingen af ophør med kastration, hvorledes forbrugernes accept af kød fra hangrise vil være.
- Det er yderligere af stor betydning, at man på europæisk niveau bliver enige om en fælleskabsmetode, der kan sikre, at man med stor sikkerhed vil kunne frasortere de slagtekroppe, der måtte have ornelugt.
- Såfremt man på europæisk niveau kan nå til enighed om en sådan metode, må det udover at sikre, at Det indre Marked fungerer, tillige klargøres, at de for EU vigtigste eksportmarkeder som bl.a. Japan, Rusland, Kina samt USA vil være parate til at acceptere kød fra hangrise.

Med henblik på at præcisere ovennævnte har Europa-Kommissionen nedsat en såkaldt High-Level gruppe, som inden årets udgang kommer med et endeligt udspil til, hvorledes Den Europæiske Union kunne tænkes at håndtere spørgsmålet om kastration.



Notat

Til **Justitsministeriet**

Fra **Per Olsen**

Cc

Dato **6. oktober 2010**

Økologisk-/frilandsproduktion og kastration

Dyrenes Beskyttelse har indtil for nylig haft en målsætning om, at økologer og frilandsproducenter skulle ophøre med kastration pr. 1. januar 2011, hvis de ville bevare mærket "Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse". Med udgangspunkt i denne målsætning har Dyrenes Beskyttelse i samarbejde med Friland A/S set på mulighederne herfor herunder bl.a. været på studietur til Holland.

På baggrund af den indsamlede viden og erfaringerne hidtil har Dyrenes Beskyttelse og Friland A/S konkluderet, at der også på det økologiske område er en række udfordringer i forhold til at undgå kirurgisk kastration.

Aftagere er økologisk kød (de fleste økologiske slagtesvin eksporteres) har en klar forventning om, at få ensartede produkter med en veldefineret kvalitet herunder at der ikke er ornelugt. Derfor er der i forhold til den økologisk produktion også et stort behov for en sikker detektion af kød med ornelugt, og i den forbindelse er der en særlig udfordring i økologisk/frilandsproduktion i forhold til at sikre en tilstrækkelig lav frasorteringsprocent blandt ukastrerede hangrise.

På den baggrund har Dyrenes Beskyttelse revideret deres målsætning, således at der ønskes en total udfasning af kastration med udgangen af 2014. Der er indgået en aftale mellem Dyrenes Beskyttelse og Friland A/S for perioden 2011 – 2014, hvor der gradvis arbejdes hen imod målsætningen.

Der startes med produktion af hangrise i 3 besætninger (4 pct. af dyrene) og herefter øges andelen af hangrise år for år.

Der er endvidere to centrale forhold, som er en forudsætning for at målet nås.

- Der skal udvikles en sikker detektionsmetode, således at alle lugtende hangrise sorteres fra med en stor sikkerhed. Hertil skal der udvikles en metode, der også fanger de hangrise, der lugter pga. for store mængder androstenon i kroppen. Der vil i udviklingen af metode hertil bl.a. blive fokuseret på human-nose metoden.
- Der skal udvikles koncepter/anbefalinger til primærproducenterne der, såfremt de følges, sikrer en produktion af hangrise, der giver mindst mulig frasortering for hangrise-



lugt (maks. 5 pct.). Dette er en betydelig udfordring, da pilotforsøg blandt økologer viste typiske frasorteringsprocenter på 22-25 % i flere besætninger.

Begge forudsætninger kræve en større udviklingsindsats, og derfor er parterne enige om at støtte sådanne aktiviteter, og der er aftalt nogle mål, der skal nås undervejs i perioden. Der søges endvidere eksterne midler til arbejdet i samarbejde med andre aktører på områder (DMRI, VSP, Økologisk Landsforening, AU-DJF og KU-life)

Der vil ske en løbende evaluering af fremdriften. Parterne i aftalen forventer at nå målet, men der er også en erkendelse af, at begge opgaver skal løses, og at det bliver et relativt langt og sejt træk der skal til.

Notat

22. september 2010
1378600
SSt

Emne: Human nose test

Der anvendes forskellige metoder til bedømmelse af hangriselugt. En af de metoder, der pt. anvendes på hollandske og tyske slagterier, er "human-nose test". Der er forskellige procedurer for human nose test. I nærværende notat beskrives metoden, som den anvendtes på et hollandsk slagteri (Westfort) ved besøg i august 2010. Endvidere kommenteres de forhold, der skal tages i betragtning ved brug af metoden.

Der slagtes 400 svin pr. time på slagteriet, hvor kun en mindre del af produktionen er ukastrerede hangrise.

Kvaliteten af de ukastrerede hangrise kontrolleres ved human nose test eller sniff-metoden. I det aktuelle tilfælde er det en uafhængig kontrolinstans, som står for bedømmelsen af de slagtede hangrise. Indledningsvis testes snifferne for at sikre, at de er i stand til at lugte de to væsentlige lugtstoffer – skatol og androstenon. Efterfølgende trænes de udvalgte sniffere, og det kontrolleres, at de forskellige sniffere foretager ensartede vurderinger.

Selve bedømmelsen foregår på slagtelinien i forbindelse med vejningen af de varme slagtekroppe. Snifferen har en gasbrænder med en påmonteret metalplade. Den opvarmede plade, som er ca. 3 x 6 cm, placeres i nakkeområdet af slagtekroppen, hvor den primært rammer kødfladen og kun i begrænset omfang nakkespækket. Opvarmningen er meget kraftig, og der udvikles en stærk lugt af stegt kød. Umiddelbart efter opvarmningen foretages lugtbedømmelsen – OK/ikke OK. Ifølge snifferen er man nødt til at foretage lugtbedømmelsen med det samme, da lugten ellers forsvinder. Bedømmelsen kan foretages med en hastighed svarende til 400 bedømmelser pr. time – i praksis vil mængden af hangriseslagtekroppe pr. time dog ikke være så stor.

Fra hollandsk side er det tidligere oplyst, at én person kan bedømme op til 500 prøver pr. dag.

Producenterne af de ukastrerede hangrise betaler 2 Euro pr. hangris for testen. Afregningen af de leverede hangrise er ikke afhængig af lugtbedømmelsen.

Dokumentation af human nose metoden med hensyn til fremgangsmåde, nøjagtighed etc. er ikke publiceret.