

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Den 30. marts 2011

Tale til åbent samråd AX og AY i Folketingets udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

[Det talte ord gælder]

Samrådspørgsmål AX

”Ministeren bedes redegøre for, hvordan ministeren fremover vil sikre opretholdelsen af det danske krav om totalt fravær af salmonella i fersk fjerkrækød.”

Samrådspørgsmål AY

”Ministeren bedes redegøre for, hvordan det går med at opnå den salmonellastatus, som Danmark i flere år har arbejdet for.”

Indledning

- Jeg vil svare samlet på udvalgets spørgsmål AX og AY om at opretholde danske regler for salmonella i dansk fersk fjerkrækød og arbejdet med den danske særstatus.
- Jeg mener, at det er meget vigtigt, at forekomsten af salmonella i både kyllingekød og æg er så lav som mulig.

- Der er mange, som hvert år bliver syge af salmonella, og selvom antallet af sygdomstilfælde er faldende i EU, så kan niveauet blive endnu bedre.
- I Danmark har vi igennem mange år og med stor succes arbejdet for at bekæmpe salmonella i fjerkræproduktionen. Og vi vil fortsat arbejde for at opretholde det høje danske stade.

Opretholdelse af det danske krav om nul-tolerance

- Kommissionens forslag til forordning om mikrobiologiske kriterier for salmonella i fjerkrækød, omfatter de salmonellatyper, som flest mennesker bliver syge af. Det betyder en forbedring af beskyttelsesniveauet i hele EU, og dermed også en forbedring for de danske forbrugere.
- Forslaget omfatter dog ikke alle salmonellatyper, sådan som det gælder i dag i Danmark for danskproduceret fjerkrækød.
- Vi har over for Kommissionens understreget, at det er afgørende for Danmark og for de danske forbrugere, at forslaget giver mulighed for, at vi kan opretholde kravet om, at der ikke må være nogen form for salmonella i danskproduceret hønse- og kyllingekød.

- Vi er i kontakt med Kommissionen, og vi har foreslået en løsning, hvor der indsættes en bestemmelse i Kommissionens forslag, så det bliver muligt for medlemslandene at opretholde kriterier for andre salmonellatyper end de to, der er omfattet af forslaget.
- Kommissionen har givet udtryk for forståelse over for det danske synspunkt, og jeg er optimistisk med hensyn til, at Danmark fortsat kan kræve fravær af alle salmonellatyper i dansk fersk fjerkrækød.
- Branchen er indstillet på, at Danmark skal fastholde den danske nul-tolerance, og opretholde det høje danske stode.

Dansk særstatus for salmonella i konsumæg og kyllingekød

- Med hensyn til hvordan det går med at få dansk særstatus for salmonella, skal vi skelne mellem særstatus for konsumæg og særstatus for slagtekyllinger.

Særstatus for salmonella i konsumæg

- For æggene har vi argumenterne i orden. I Danmark opfylder vi betingelserne for at opnå særstatus for konsumæg: Kommissionen har anerkendt, at vores kontrolprogram lever op til de stillede krav. Og vi

ligger under 2 pct., som er den acceptable grænse for forekomst af salmonella i besætningerne.

- Trods en ihærdig indsats er det imidlertid ikke lykkedes at samle et kvalificeret flertal for forslaget om dansk særstatus for konsumæg.

- Inden for de sidste år, har der været en række møder med medlemslande og Kommissionen. Jeg har senest i januar haft et møde med kommissær Dalli, hvor vi drøftede særstatus. I den forbindelse aftalte vi, at vi kunne holde et opfølgende møde om sagen. Jeg arbejder derfor på et møde med kommissæren primo maj, hvor jeg vil bede Kommissionen om at fremskynde sagen og hurtigst muligt få forslaget sat til afstemning i komitéen, den såkaldte SCoFCAH-komité.

- På grundlag af de nye beslutningsprocedurer, som trådte i kraft den 1. marts, kan Kommissionen nemlig nu vedtage forslaget efter behandling i et særligt appeludvalg, selvom der ikke er et kvalificeret flertal for det.

- Medmindre der er kvalificeret flertal imod, er Kommissionen nemlig kun forpligtet til at søge den bredest mulige opbakning.

Særstatus for salmonella i slagtekyllinger

- Med hensyn til særstatus for slagtekyllinger er kriteriet, at forekomsten af salmonella i alle led i produktionen skal ligge under 2 pct. i to år i træk. Her har vi i Danmark hele tiden ligget lige omkring grænsen for forældredyrsgenerationen. I 2008- 2009 lå vi under, men desværre skete der det i 2010, at forekomsten for salmonella i forældredyrene lå lidt over det niveau, som kræves for at få særstatus.
- Det betyder, at det ikke er aktuelt lige nu for Kommissionen at behandle den danske ansøgning om særstatus for slagtekyllinger.
- Vi er nu i gang med en ny to-års periode, hvor vi skal holde os under grænsen, inden Kommissionen kan stille forslag om særstatus til Danmark på slagtekyllinger.
- For god ordens skyld vil jeg vil gerne tilføje, at den lidt højere forekomst af salmonella i forældredyrene ikke har betydning for fødevarer sikkerheden. Niveaue t i slagtekyllinge besætninger og i det ferske kød er således fortsat under den tilladte grænse. Det skyldes ikke mindst det intensive danske kontrolprogram i alle produktionsled. Det høje beskyttelsesniveau for forbrugerne bekræftes af den offentlige

stikprøvekontrol – den såkaldte case-by-case kontrol – som igen i 2010 viste, at der ikke var salmonella i dansk kyllingekød.

Afrunding

- Så for at opsummere: Vi arbejder aktivt for at opretholde de danske krav om nul-tolerance. Branchen er fuldt indstillet på, at vi skal opretholde det høje nationale stode, og Kommissionen har foreløbig udtrykt sig positivt og har forståelse for vores synspunkter.
- Samtidig arbejder vi fortsat for det mål, der hedder særstatus i Danmark – først for æg og på sigt for kyllingekød. Jeg ser begge dele som ambitiøse, men realistiske mål, som vil gavne både forbrugerne og erhvervet i Danmark.