



[29@fvst.dk](mailto:29@fvst.dk)

2. december 2016 AMJK

e-mail: [amjk@dsk.dk](mailto:amjk@dsk.dk)

## **Høringsvar vedr. udkast til bekendtgørelse om riskostyringsforanstaltninger ved markedsføring af visse fiskearter med oprindelse i Østersøregionen, j.nr. 2016-29-31-00222.**

DSK takker for muligheden for at kommentere på ovennævnte udkast til bekendtgørelse. Vi er meget glade for, at Fødevarestyrelsen i denne høring så grundigt har beskrevet selve forslaget i høringsbrevet.

### **Overordnede betragtninger**

DSK bakker naturligvis op om, at når der er en risiko forbundet ved at spise en fødevarer, skal denne risiko håndteres, således at fødevareren er sikker for forbrugeren at spise. Derudover mener vi helt principielt, at de identificerede risici skal håndteres (og styres) ved kilden. I dette tilfælde betragter vi kilden som første markedsføringsled, efter fisken fiskes op fra havet.

### **Specifikke kommentarer**

§3 – stk. 1: Det beskrives, at fiskearterne skal håndteres efter de i bilaget fastsatte særlige riskostyringsforanstaltninger, inden markedsføring til konsum. Vi formoder, at denne håndtering skal foregå i første markedsføringsled, efter fisken er fanget.

Ligeledes læser vi bekendtgørelsens anvendelsesområde som, at den omfatter fersk fisk og i nogle tilfælde kun for visse typer laks og havørred den rensede vægt. Det betyder derfor også, at så snart der sker en tilvirkning af fisken (f.eks. når den udskæres, hakkes o.lign.), er den ikke længere omfattet af bekendtgørelsen.

§3 – stk. 3: Som nævnt ovenfor, mener vi, at risikoen skal håndteres ved kilden (første led). Det vil sige, at vi mener, at et evt. analyseresultat skal forefindes der, da fisken ellers ikke lovligt kan videresælges. Dermed mener vi ikke, at det er nødvendigt, at oplysningen følger fisken i alle handelsled. Dertil kan man også spørge, hvordan de efterfølgende handelsled rent faktisk kan vide, om de mangler et analyseresultat eller ej. Der er i forvejen ret så krævende oplysninger, der skal følge en fisk og som opleveres som en stor administrativ og økonomisk byrde.

Hvis I alligevel fastholder, at både analyseresultat og ICES-område skal følge fisken og fremgå af følgedokumenter i alle handelsled (med undtagelse til den endelige forbruger), mener vi, at "følge fisken" og "følgedokumenter" skal forstås bredt. Altså således, at det kan være ved at rekvirere analyseresulater på forlangende samt, at "følgedokumenter" kan være mærkning på selve produktet, fysiske dokumenter såvel som elektroniske.

De Samvirkende Købmænd

Islands Brygge 26, DK-2300 København S | T +45 39 62 16 16 | [dsk@dsk.dk](mailto:dsk@dsk.dk) | [www.dsk.dk](http://www.dsk.dk)  
CVR nr. 15232013 | Danske Bank 4180-4110212313

§4: Det angives, at hvis man er i tvivl om, i hvilket området fisken er fanget, skal der udføres prøveudtagning samt analyser. I hvilke handelsled kan disse fisk reelt sælges? Når man ikke har de oplysninger, der kræves, ifølge det foreslåede krav til følgedokument. Igen kan det tale for, at risikoen håndteres og kontrolleres ved kilden.

### **Overgangsperiode**

Det angives, at bekendtgørelsen træder i kraft pr. 1. januar 2017. Den foreslåede bekendtgørelse indeholder nye krav f.eks. at havørred  $\geq 2,5$  kg kun kan markedsføres, hvis partiet analyseres. Vi har derfor brug for en bekræftelse af, at fisk produceret i henhold til bekendtgørelsen nr. 1256 af 15. december 2011 kan sælges, indtil lagrene er opbrugt. Der kan f.eks. være fisk, der er frossent ned.

Giver vores høringssvar anledning til yderligere uddybning, må I endelig kontakte os.

Med venlig hilsen

Anne-Marie Jensen Kerstens  
Fødevarekonsulent