



Fødevarestyrelsen

Sendt pr. mail til: 29@fvst.dk

Cc: teg@fvst.dk og svsh@fvst.dk

10. september 2022, AMJK

e-mail: amjk@dsk.dk

Vedr. Høring over udkast til reviderede handelsnormer for æg, j.nr.: 2022-29-35-00375.

De Samvirkende Købmænd takker for at have modtaget det ovenfor nævnte forslag i høring. Hermed følger vores kommentarer.

Article 4:

Vi mener fortsat, at holdbarheden på æg ikke skal fastsættes i handelsnormer. Holdbarheden af æg skal fastsættes fuldstændigt som det sker for alle andre fødevarer, altså hvor producenten på baggrund af en risikoanalyse, under hensyntagen til bl.a. under hvilke forhold f.eks. temperaturen æggene opbevares.

Vi bemærker desværre, at artikel 2 punkt 3 (Forordning 589/2013) videreføres i den nu foreslåede delegerede retsakt, hvor det angives, at Klasse A-æg hverken må konserveres eller køles i rum eller anlæg med en temperatur, der kunstigt er holdt under +5 °C. Æg, der har været opbevaret ved en lavere temperatur end 5 °C under en transport, der har varet under 24 timer, eller på et detailsalgssted i mindre end 72 timer, anses ikke for at være kølede. I Danmark medfører det p.t., at mange butikker skal have en separat køler til opbevaring af æg, hvor temperaturen er højere end 5 °C, men mindre end 12 °C, hvis æggene sælges i mere end 72 timer. Typisk vil forbrugeren opbevare æggene på samme måde, som æggene blev opbevaret der, hvor æggene er købt. Det vil sige, hvis æggene er kølede i butik, vil forbrugeren også sætte æggene på køl efter indkøb (dvs. vil opbevare æggene koldere end 5 °C).

I præambelteksten til Forordning 589/2013 angives, at hvis kolde æg får lov til at stå ved omgivelsestemperatur, kan der ske kondensation, som fremmer bakterievækst på skallen og mulig indtrængen af bakterier i ægget. Derfor skal æg helst opbevares og transporteres ved konstant temperatur og bør normalt ikke køles, før de sælges til den endelige forbruger. Tilsvarende angives i Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, at æg skal opbevares og transporteres ved den, helst konstante, temperatur, der er bedst egnet til at sikre optimal bevarelse af deres hygiejneegenskaber.

DSK foreslår derfor, at artikel 2 punkt 3 ikke videreføres i den delegerede retsakt (artikel 4 stk. 2), da kravene til opbevaring af æg allerede fremgår af hygiejneforordningen.

De Samvirkende Købmænd

Islands Brygge 26, DK-2300 København S | T +45 39 62 16 16 | dsk@dsk.dk | www.dsk.dk
CVR nr. 15232013 | Danske Bank 4180-4110212313

Annex II: frilandsæg og veterinære restriktioner

Det er glædeligt, at det foreslås, at frilandsæg kan markedsføres som sådan under veterinære restriktioner. DSK støtter derfor dette forslag.

Med venlig hilsen

Anne-Marie Jensen Kerstens
Fødevarechef