



Fødevarestyrelsen  
E-mail til: [28@fvst.dk](mailto:28@fvst.dk)  
Cc: [ankl@fvst.dk](mailto:ankl@fvst.dk)

1. November 2022, AMJK  
e-mail: [amjk@dsk.dk](mailto:amjk@dsk.dk)

## Hørings svar vedr. høring over spørgeskema om ønskede ændringer til forordning (EF) nr. 853/2004. J.nr. 2022-28-35-00391

De Samvirkende Købmænd (DSK) takker for at have modtaget ovenfor nævnte spørgeskema i høring. Hermed følger vores kommentarer.

### Generelle kommentarer

Vi gør opmærksom på, at vi udelukkende kommenterer de dele af forordningen, som anvendes i praksis i vores medlemskreds. Der vil derfor være dele af Forordningen, vi ikke anvender på nuværende tidspunkt, og som vi derfor ikke har forholdt os til i forbindelse med høringen.

Uanset det, hvis forordningen "åbnes", opfordrer vi til, at den fremtidssikres på en sådan måde, at forordningen har en HACCP-baseret tilgang, og der tages højde for kommende teknologiske udvikling med den grad af fleksibilitet, der er mulighed for.

Generelt, når der er krav om oplysninger i ledsagedokumenter eller lignende, bør det formuleres på en sådan måde, at "tilsvarende" altid er en mulighed. Med tilsvarende mener vi, at det sikres, at de oplysninger, der kræves, ikke nødvendigvis skal fremgå af ledsagedokumenter, men f.eks. kan fremgå af QR-kode, database eller fremsendes på forlangende, hvis der er en fungerende aftale mellem afsender- og modtagervirksomhed. Derudover er det vigtigt at nævne, at tid er en afgørende faktor, og det må ikke være sådan, at en forsendelse skal afvente f.eks. et analyseresultat –lastbilen skal kunne køre afsted imens et laboratorie arbejder.

Når forordningen omtaler specifikke behandlinger af fødevarer, foreslår vi, at det tilføjes: "eller anden behandling, hvormed man opnår samme resultat". Et eksempel kan være *Bilag III, afsnit VIII, kapitel III, D, punkt 3, litra a*, hvor det angives, at for andre parasitter skal varen opvarmes til en kerntemperatur på mindst 60 °C i mindst 1 minut. Her kunne tilføjes "...i mindst 1 minut eller tilsvarende behandling, hvor det sikres, at der opnås samme drabseffekt".

## Specifikke kommentarer til spørgeskemaet

### **Punkt 3**

Vi opfordrer til, at der ses på definition 1.15 (tilberedt kød) og definition 7.1 (kødprodukter). Det kan være vanskeligt at skelne imellem disse to definitioner i praksis. De samme definitioner anvendes f.eks. også i forordningen om tilsætningsstoffer nr. 1333/2008, hvor vi også skal kunne skelne.

### **Punkt 10**

Vi foreslår indførelse af en definition af eksotiske dyrearter som f.eks. krokodille og kænguru. Derudover foreslås i spørgeskemaet bl.a. insekter, hvilket vi bakker op om.

### **Punkt 14 og 15**

Ja, vi mener, at det er relevant at udvide med nye områder, som nævnt under punkt 10.

### **Punkt 12**

#### *Artikel 1, stk. 5, punkt b*

Ved brug af oplagringsreglen ved levering af animalske fødevarer fra detail til detail, foreslår vi, at de specifikke temperaturkrav i bilag III ikke skal finde anvendelse. Der er enkelte varer, som ikke kan leveres efter oplagringsreglen pga., at de f.eks. opbevares ved 5 °C i detail, men skal transporteres ved 4 °C. Der er tale om varer, der er mærket med holdbarhed (tid og temperatur), så rent fødevarerikkerhedsmæssigt er det problemfrit.

Desuden foreslår vi, at det drøftes, hvad der kan betragtes som "en marginal, lokalt og begrænset aktivitet" i forbindelse med 1/3-reglen.

#### *Artikel 8, stk. 3, litra b*

Man kan ikke umiddelbart læse Danmarks særstatus vedr. æg og kyllingekød. Kan det medtages, så det dermed er lettere at holde sig ajour.

#### *Bilag III, afsnit I, kapitel VII, punkt 4; afsnit II, kapitel V, punkt 5 og afsnit V, kapitel III, punkt 2, litra c*

Forordningen indeholder bestemmelser om, at fersk kød skal indfryses straks – det gælder for alle typer fersk kød, altså f.eks. for okse-, svine- og fjerkrækød. Desuden gælder for hakket kød og tilberedt kød, hvor der er krav om, at hvis kødet fryses, skal det ske straks efter fremstillingen.

Hvis det konstateres, at visse indkøbte kølevarer (kød, tilberedt kød eller lignende produkter), ikke kan sælges som det er tiltænkt, vil det være hensigtsmæssigt, at der er mulighed for at disse produkter kan indfryses og afsættes som frostvarer til videre forarbejdning. Vi foreslår derfor, at dette kan ske under særlige betingelser, hvor den ansvarlige virksomhed på baggrund af en risikovurdering har mulighed for at iværksætte en indfrysning, der er senere end straks.

#### *Bilag III, afsnit VIII, kapitel III, A, punkt 1*

Der fastlægges krav om, at emballerede ferske fiskevarer skal nedkøles til en temperatur, der nærmer sig smeltende is. Vi foreslår, at det tydeliggøres, hvilket temperaturinterval dette svarer til, da det ikke er klart for os, om dette opfattes på samme måde i alle EU-/EØS-lande.

#### *Bilag III, afsnit X, kapitel I, punkt 3*

Vi foreslår, at det ophæves, at æg skal leveres til forbrugere senest 21 dage efter lægningen.

**Punkt 16**

*Indholdsfortegnelse eller indikation*

De bilag som forordningen indeholder, kan være vanskelige at anvende som opslagsværk. For at lette opslag og forbedre overskueligheden, foreslår vi derfor, at der indsættes en indholdsfortegnelse eller en indikation på de enkelte siders sidehoved.

**Afsluttende bemærkninger**

Giver vores høringssvar behov for yderligere uddybning, må I endelig kontakte os. Som nævnt indledningsvist, gør vi opmærksom på, at der er dele af Forordningen, vi ikke har forholdt os til.

Med venlig hilsen

Anne-Marie Jensen Kerstens  
Fødevarerchef