



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

24. marts 2023, AMJK  
e-mail: [amjk@dsk.dk](mailto:amjk@dsk.dk)

## **Høringssvar vedr. høring over ændring af forordning nr. 853/2004. J.nr. 2023-28-39-00631**

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

Det er afgørende, at når forordningen "åbnes", så er formålet, 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. Desværre kan vi konstatere, at det er modsatte, der nu forslås.

Helt konkret skal forslaget om, hvordan tør-modning af kød skal foregå ikke indføres i forordningen (Annex III, Section I, (d)). Tør-modning af kød er en veletableret proces i mange virksomheder, som virksomheden har indført på baggrund af en risikoanalyse. Denne metodefrihed skal fortsætte.

Men vi kan dog tilføje helt generelt, at når forordningen omtaler specifikke behandlinger af fødevarer, bør der generelt i forordningen tilføjes "eller anden behandling, hvormed man opnår samme resultat".

### *Vejledningen Punkt 5.4*

Det er ikke helt tydeligt, hvad forskellen er på marineret og saltet kød (bullet 2 og 4), og hvad der gør, at den ene behandling resulterer i et tilberedt produkt, og den anden behandling resulterer i et forarbejdet produkt. Det kan med fordel uddybes, hvilken saltningsproces der hentydes til.

### **Afsluttende bemærkninger**

Giver vores høringssvar behov for yderligere uddybning, må I endelig kontakte os.

Med venlig hilsen  
Anne-Marie Jensen Kerstens  
Fødevarerechef