



Fødevarestyrelsen
E-mail til: 28@fvst.dk
Cc: ankl@fvst.dk

1. September 2023, AMJK
e-mail: amjk@dsk.dk

Høringssvar vedr. høring over ændring af forordning nr. 853/2004 samt vejledning hertil J.nr. 2023-28-35-00470.

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 og vejledningen, som anvendes i praksis i vores medlemskreds. Der vil derfor være dele af Forordningen, som vi ikke har forholdt os til i forbindelse med høringen.

Vedr. Forordning 853/2004

Som vi angav i vores høringssvar af 24. marts 2023, er det afgørende, når forordningen ændres, at formålet bl.a. er at fastholde en HACCP-baseret tilgang, der tager højde for kommende teknologisk udvikling med den grad af fleksibilitet, der er mulighed for. Desværre kan vi fortsat konstatere, at det er det modsatte, der nu forslås.

Vi mener fortsat, at det meget detaljerede forslag om, hvordan tør-modning af kød skal foregå ikke skal indføres i forordningen. Tør-modning af kød er en veletableret proces i mange virksomheder, som virksomheden har indført på baggrund af en risikoanalyse. Denne metodefrihed skal fortsætte.

Positivt, bemærker vi dog, at der er tilføjet en ordlyd svarende til "anden behandling, hvorved man opnår samme resultat" til punkt 2a. Men vi mener fortsat, at punkterne (i) til (viii) bør udgå, da de specificerede foranstaltninger er for specifikke og uflexible. Punkterne kan udgå, da det allerede er en del af virksomhedens forpligtelser at indføre, iværksætte og følge faste procedurer, der er baseret på HACCP-principperne.

På trods af, at det ikke er en del af forslaget, tillader vi os at bemærke, at Forordningens bestemmelse om, at fersk kød skal indfrys straks dvs. bilag III, afsnit I, kapitel VII, punkt 4 og afsnit II, kapitel V, punkt 5, det er en bestemmelse, der er vanskelig at håndtere i praksis. Dels opleves forskellig tolkning af bestemmelsen i forskellige EU-lande og dels fjernes muligheden for at indfryse partier af kød med henblik på senere levering.

Vejledningen

Afsnit 5.8 angiver, at en stabiliseringsperiode "normalt er et par dage". Vi foreslår, at "nor-

malt et par dage" udgår af vejledningen. Stabiliseringsperiodens længde afhænger af flere parametre som dyreart, muskelfibre, temperatur m.v., hvorfor formuleringen kan give anledning til misforståelser.

Som nævnt, kan "senere end straks" eller sagt på en anden måde "inden stabiliseringsperiodens afslutning", være vanskelig at håndtere i praksis på tværs af de forskellige lande. Desuden er der et behov for i visse tilfælde at indfryse fersk kød senere end straks. Det kan f.eks. være, når kødet ikke kan sælges som det er tiltænkt. Her vil muligheden for at disse produkter kan indfryses og afsættes som frostvarer til videre forarbejdning være ønskeligt, både i forhold til madspild, men også ud fra både samfundsmæssige og økonomiske hensyn.

Afsluttende bemærkninger

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

Med venlig hilsen

Anne-Marie Jensen Kerstens
Fødevarerchef