

Modtaget via elektronisk post. Der tages forbehold for evt. fejl

Europaudvalget
(Alm. del - bilag 1373)
landbrugsministerråd
(Offentligt)

Medlemmerne af Folketingets Europaudvalg

og deres stedfortrædere

Bilag	Journalnummer	Kontor	
1	400.C.2-0	EU-sekr.	13. juni 2001

Til underretning for Folketingets Europaudvalg vedlægges Fødevareministeriets notat om udkast til Kommissionens direktiv om ændring af bilag I til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning og mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler samt om reklame for sådanne levnedsmidler, dokument SANCO 2119/00 rev 4.

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

om udkast til Kommissionens direktiv om ændring af bilag I til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning og mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler samt om reklame for sådanne levnedsmidler.

Dokument SANCO 2119/00 Rev 4

Forslaget forventes sat til afstemning på mødet i Den Stående Komité for Levnedsmidler den 14.-15. juni 2001.

Forslaget behandles i en procedure III. Hvis der er kvalificeret flertal, udsteder Kommissionen direktivet. Opnås der ikke kvalificeret flertal, forelægger Kommissionen sagen for Rådet og underretter samtidig Europa-Parlamentet. Rådet kan med kvalificeret flertal vedtage forslaget uændret eller udtale sig imod det. Hvis der er kvalificeret flertal imod forslaget, skal Kommissionen behandle sagen på ny. Handler Rådet ikke inden en frist på højst tre måneder, kan Kommissionen udstede direktivet.

Forslaget vedrører ændring af bilag 1 til mærkningsdirektivet, således at der bliver fælles regler for, hvilke ingredienser der kan mærkes under betegnelsen "kød". Der foreslås i denne forbindelse grænseværdier for indholdet af fedt og bindevæv. Maskinudbenet kød er ikke omfattet af betegnelsen "kød", og det skal angives fra, hvilken dyreart kødet stammer. Bestemmelserne har alene mærkningsmæssigt sigte.

Forslaget berører ikke det sundhedsmæssige beskyttelsesniveau, da det ikke får betydning for det samlede fedtindhold i fødevarer med kød, men har betydning for det billede, forbrugerne får af det reelle kødindhold i produkter med kød.

Regeringen agter på den baggrund at tilslutte sig forslaget, dog således at man

10. fastholder at grænseværdien for fedtindhold nedsættes,

10. fastholder, at der i forbindelse med forslagets vedtagelse udarbejdes præcise kriterier for, hvad der kan betegnes som kød til forskel fra maskinudbenet kød og

- arbejder for at det maksimale bindevævsindhold nedsættes.

om udkast til Kommissionens direktiv om ændring af bilag I til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning og mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler samt om reklame for sådanne levnedsmidler.

Dokument SANCO 2119/00 Rev 4

Resumé

Kommissionen foreslår ændring af bilag 1 til mærkningsdirektivet, således at der bliver fælles regler for, hvilke ingredienser der kan mærkes under betegnelsen "kød". Der foreslås i denne forbindelse grænseværdier for indholdet af fedt og bindevæv. Maskinudbenet kød er ikke omfattet af betegnelsen "kød", og det skal angives, fra hvilken dyreart kødet stammer. Bestemmelserne har alene mærkningsmæssigt sigte.

Forslaget berører ikke sundhedsmæssige beskyttelsesniveau, da det ikke får betydning for det samlede fedtindhold i fødevarer med kød, men har betydning for det billede, forbrugerne får af det reelle kødindhold i produkter med kød.

Baggrund

Kommissionen har den 23. maj 2001 fremsendt udkast til forslag om ændring af bilag I til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF af 20. marts 2000 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning og mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler samt om reklame for sådanne levnedsmidler.

Forslaget er fremsat med hjemmel i artikel 6, stk. 6, 1. led, 2. afsnit i direktiv 2000/13/EF.

Forslaget behandles i en procedure III i Den Stående Komité for Levnedsmidler. Hvis der er kvalificeret flertal, udsteder Kommissionen direktivet. Opnås der ikke kvalificeret flertal, forelægger Kommissionen sagen for Rådet og underretter samtidig Europa-Parlamentet. Rådet kan med kvalificeret flertal vedtage forslaget uændret eller udtale sig imod det. Hvis der er kvalificeret flertal imod forslaget, skal Kommissionen behandle sagen på ny. Handler Rådet ikke inden en frist på højst tre måneder, kan Kommissionen udstede direktivet.

Nærheds- og proportionalitetsprincippet

Forslaget er begrundet i Kommissionens ønske om en harmoniseret definition af kategoribetegnelsen "kød" for så vidt angår anvendelsen af mærkningsbestemmelserne i direktiv 2000/13/EF. På nuværende tidspunkt har en række medlemsstater i deres lovgivning en definition af, hvad ordet kød må omfatte ved mærkning af produkter, der indeholder kød, hvilket har medført nationale forskelle, som skader det indre markeds funktion.

Formål og indhold

Formålet med direktivforslaget er at få fastlagt en harmoniseret definition af "kød" til brug for mærkningsformål, f.eks. i ingrediensliste og ved mængdeangivelser af ingredienser (QUID). I bilag I til direktiv 2000/13/EF er der fastlagt nogle kategorier af ingredienser, som kan angives i ingredienslisten i stedet for den specifikke betegnelse for den pågældende ingrediens. Bilaget omfatter på nuværende tidspunkt ikke kategorien "kød".

Definitionen i direktivets bilag I gælder udelukkende i forbindelse med mærkning af produkter, hvori kød indgår som en ingrediens. Angivelsen "kød" skal efterfølges af dyrearten, således at der fx står "kød af svin".

Definitionen anvendes ikke i forbindelse med mærkning af kødudskæringer og kropsdele, når de markedsføres uden forarbejdning. Forslaget regulerer heller ikke, hvornår f.eks. betegnelsen skinke kan anvendes.

I forslaget defineres kød som skeletmuskulatur af pattedyr og fugle og omfatter f.eks. mellemgulv og tyggemusklér, mens hjerte og tunge m.v. ikke er omfattet. Maskinudbenet kød er ikke omfattet af definitionen. Derfor skal maskinudbenet kød, hjerte, tunge m.v. betegnes ved deres specifikke navne ved mærkning af fødevarer.

Der er i direktivet fastsat maksimumsgrænser for indholdet af fedtstoffer og bindevæv i de produkter, der kan betegnes med kategoribetegnelsen "kød". Grænserne er fastsat for henholdsvis pattedyr (undtagen kanin og svin), svin, fugle og kaniner. Grænserne for fedtstoffer i pattedyr og svin ligger i direktivet på henholdsvis 25 og 30 pct., hvor den gældende danske maksimalgrænse er 20 pct.

Fedt og bindevæv ud over de fastsatte grænser skal deklarerer som sådan. Forslaget vedrører således ikke det faktiske fedtindhold i produkter, hvori indgår kød, men sætter grænser for, hvor højt indhold af fedt og bindevæv, der må findes i den ingrediens, som mærkes under betegnelsen "kød".

Reglerne i direktivet skal ifølge forslaget træde i kraft 1. januar 2003.

Udtalelser

Europa-Parlamentet skal ikke udtale sig.

Gældende dansk ret

Området er reguleret i Bekendtgørelse nr. 392 af 26. august 1985 om kvalitetsmæssige krav m.m. til kødprodukter. Området er endvidere reguleret i bekendtgørelse nr. 741 af 9. august 2000 om mærkning m.v. af fødevarer, som på nuværende tidspunkt ikke indeholder nogen definition af kød.

Konsekvenser

Forslaget nødvendiggør en ændring af ovennævnte bekendtgørelser.

Forslaget har ingen statsfinansielle eller samfundsøkonomiske konsekvenser.

Forslaget berører ikke det sundhedsmæssige beskyttelsesniveau, da det ikke får betydning for det samlede fedtindhold i fødevarer med kød, men har betydning for det billede, forbrugerne får af det reelle kødindhold i produkter med kød.

Høring

Forslaget har efter § 6 i fødevarerloven været i høring hos interesseorganisationer. Forslaget har endvidere været i høring i Det Rådgivende Fødevareudvalg.

Økonomaforeningen kan tilslutte sig forslaget, såfremt dette ikke betyder en forringelse af "kødkvalitetsbekendtgørelsen", men en styrkelse af denne. Det er af betydning for forbrugerne, at definitionen af "kød" i sammensatte produkter er identisk i alle medlemslandene. **Økonomaforeningen** finder det positivt, at der fastsættes grænser for indholdet af fedt og bindevæv i ingredienser, der mærk es under betegnelsen "kød", hvilket er med til at sikre en standardiseret kvalitet, og foreningen finder det positivt, at maskinudbenet kød ikke kan deklareres som "kød", når kødets cellestruktur er ødelagt.

Danske Slagterier hilser forslaget velkommen og kan generelt støtte forslaget. **Danske Slagterier** har svært ved at acceptere, at tunger og hjerter ikke kan anvendes på lige fod med kød, og foreslår, at disse råvarer omfattes af definitionen på "kød". **Danske Slagterier** finder, at teksten vedrørende maskinudbenet kød bør ændres, så teksten kommer til at lyde "Denne definition omfatter ikke ingredienser, der er tilvejebragt ved maskinudbening af det kød, der sidder tilbage på knoglerne efter udbening, hvis processen har medført, at cellestrukturen er nedbrudt". Dette for at tydeliggøre muligheden for at kunne anvende det kød, der fremstilles ved hjælp af moderne metoder uden ødelæggelse af cellestrukturen, så det svarer til almindeligt hakket kød, på lige fod med andet kød. **Danske Slagterier** bemærker til betragtning 5, at slagterierne forstår teksten således, at når der deklareres "kød" i en ingrediensliste eller ved kvantitativ deklaration, skal definitionen overholdes. Hvis der derimod deklareres f.eks. "svinebryst" for baconprodukter, må dette "svinebryst" godt indeholde mere fedt end det i bilaget anførte. Ligeledes gælder, at hvis "svinebryst" indgår i en farsvare, og denne ingrediens deklareres med specifik betegnelse og evt. en mængdemæssig angivelse, må denne råvare også indeholde den naturlige fedtmængde, selv om fedtgrænsen i bilaget overskrides. **Danske Slagterier** finder det vigtigt, at de i bilaget anførte analytiske krav ikke bliver anvendt, så alle de indgående kødingredienser hver for sig skal overholde kravene, og slagterierne foreslår, at det tydeliggøres, at der er tale om, at den totale kød mængde skal overholde grænserne for fedt og collagen. **Danske Slagterier** finder vedrørende betragtning 12, hvori står, at fedtindholdet/bindevævsindholdet skal angives, hvis grænserne i bilaget overskrides, at denne tekst kan misforstås, således at den faktiske pct. skal anføres. Teksten bør tydeliggøres, så "den overskridende del" skal deklareres specifikt med et for forbrugeren forståeligt ordvalg, hvis grænserne overskrides (f.eks. fedt/spæk og svær/skind). I forbindelse med selve definitionen, der er anført i bilaget, hvori nævnes, at naturligt indeholdt eller omliggende væv med et indhold af fedt og bindevæv indenfor maksimalgrænsen henregnes til kødmængden, ønsker **Danske Slagterier** at kende argumentet for, at tørret sværprodukt ikke kan anvendes ved fremstilling af f.eks. pølse magerivarer, blot fordi det ikke er "indeholdt" eller "omliggende", når en svær, der sidder på et kødstykke, kan bruges og medregnes til kød. Efter **Danske Slagteriers** opfattelse må

det væsentligste være, at collagengrænsen ikke overskrides. **Danske Slagterier** beklager den korte høringsfrist og forbeholder sig ret til at vende tilbage med yderligere kommentarer.

Det Danske Fjerkræraad er generelt positiv overfor udkastet, som man kan tilslutte sig ud fra følgende forudsætninger: Den foreslåede definition af kød gælder som anført under (5) kun, når kød indgår som en ingrediens, og når der ikke anvendes en mere præcis angivelse. Kød, der udvindes ved mekaniske processer, hvor kødets cellestruktur forbliver intakt, bør henregnes som kød, når blot de kemiske grænseværdier vedrørende fedt og bindevæv er overholdt. Der bør tilstræbes, at de kemiske grænseværdier for fedt og bindevæv for kød hidrørende fra fugle og pattedyr bliver ens. De anførte kemiske grænseværdier for kød bør udelukkende gælde for den samlede mængde af kød, der indgår som ingrediens i en fødevarer. Indgår der i en fjerkræ- eller anden eksempelvis lige dele kyllingekød med et bindevævsindhold på 5 pct. og 15 pct., bør dette samlet kunne benævnes kyllingekød, idet den gennemsnitlige kemiske sammensætning ligger under det foreslåede max. indhold på 10 pct..

Fødevarerindustrien finder det som udgangspunkt positivt, at der bliver indført en deklarationsmæssig definition af begrebet kød, og **Fødevarerindustrien** vil i den forbindelse understrege, at det er kvaliteten af råvaren og ikke den anvendte udbeningsmetode, der bør afgøre, hvorvidt en råvare kan kaldes kød. **Fødevarerindustrien** finder, at påstanden "Maskinudbenet kød er væsens forskellig ..." både er forkert og udokumenteret, idet der findes mange forskellige kødkvaliteter, som er udvundet maskinelt. **Fødevarerindustrien** savner oplysning om, hvor den harmoniserede definition af "maskinudbenet kød" kan findes, og finder, at begrebet alene er defineret i relation til hygiejne og ikke i deklarationsøjemed. De nævnte betragtninger bygger på den gamle opfattelse af maskinudbenet kød og tager ikke hensyn til det faktum, at der i dag findes meget avancerede teknologier til maskinseparation af kød og ben. Vedrørende definitionen i bilaget, hvoraf det af sidste punktum fremgår, at ingredienser med en ødelagt cellestruktur ikke er omfattet, anfører **Fødevarerindustrien**, at de forstår dette således, at "soft deboned" eller "advanced meat" derfor er omfattet. Optimalt kunne det fremgå direkte af definitionen ved at indlede med "skeletal muskulatur, manuelt eller maskinelt udbenet kød af pattedyr og fugle, ..." ud fra en betragtning om, at det er kvaliteten og ikke metoden, der bør være afgørende. **Fødevarerindustrien** ønsker maksimumsgrænsen for fedtstoffer for fugle og kaniner ændret til 20 pct. og savner argumenter for at fastsætte grænsen til maks. 15 pct.. **Fødevarerindustrien** så gerne indført calciumgrænser til supplerende reglerne for fedt og bindevæv. Der kan tages udgangspunkt i amerikansk lovgivning, som har en generel calciumgrænse på 1500 ppm, men optimalt bør et sådant kriterium tilpasses den enkelte dyreart. Endvidere finder **Fødevarerindustrien**, at hvis de anførte maksimumsgrænser overskrides, skal ingredienslisten foruden betegnelsen "kød" omfatte angivelse af fedtindholdet/bindevævsindholdet. **Fødevarerindustrien** foreslår, at det indføres i direktivet, at definitionen skal tages op til revision efter to år. Strukturen i en revideret udgave foreslås umiddelbart: En fælles definition på kød, En specifikation pr. dyreart – med tilhørende negativlister og kemisk sammensætning. Opdelingen i specifikationer for tre grupper er efter **Fødevarerindustrien** meningsløs og afspejler ikke den naturlige sammensætning af kød for de forskellige arter.

FDB er tilfreds med at definitionen af kød harmoniseres i EU. **FDB** anbefaler, at der kun arbejdes med en grænseværdi for fedt for pattedyr, dog kan kaniner godt undtages, og at grænseværdien ikke bliver højere end 25 pct. Det vigtigste er, at definitionen af kød bliver meget klar og præcis, så det klart fremgår, hvad der er defineret og hvad der ikke er. **FDB** opfordrer til, at EU-definitionen af kød arbejdes i det danske regelværk, så der kun arbejdes med en definition af kød.

De Samvirkende Købmænd er enig i, at der er behov for en fælles EU-definition af begrebet kød. **DSK** finder ikke omtalen af maskinudbenet kød klar nok, og **DSK** mener, at det skal forstås sådan, at hvis maskinudbeningen resulterer i, at cellestrukturen er ødelagt, kan det ikke tælles med, men hvis maskinudbeningen finder sted uden at cellestrukturen er ødelagt, må mængden regnes med som kød. **DSK** finder, at ordet "bør" skal erstattes af "skal" i teksten under skemaet. **DSK** finder, at teksten under skemaet såvel som betragtning nr. 12 ikke er klar, idet det kunne opfattes, som om man angiver kød med et fedtindhold på xx over grænseværdien. Der menes sandsynligvis, at den "overskydende" mængde fedt skal deklareres som "fedt" i ingredienslisten.

Specialarbejderforbundet i Danmark har meddelt, at forbundet ingen bemærkninger har til forslaget.

Tidligere forelæggelse for Folketingets Europaudvalg

Forslaget har ikke tidligere været forelagt Folketingets Europaudvalg.

Grundnotat er fremsendt den 7. juni 2001.