

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Fødevarestyrelsen 4. kt./Dep 3.1/2.1

Sagsnr. 2010-20-221-00773 /Dep sagsnr.: 8990

Den 9. marts 2011

FVM 875

GRUNDNOTAT TIL FOLKETINGETS EUROPAUDVALG

om Kommissionens forslag til forordning om gennemførelse og ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 2160/2003 (Zoonoseforordningen) og om ændring af Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer for så vidt angår et salmonellakriterium for fersk fjerkrækød (komité sag)

KOM-dokument foreligger ikke

Resumé

Kommissionen har fremsat forslag til en forordning, som fastsætter et nyt mikrobiologisk kriterium for salmonella i fersk fjerkrækød (kyllingekød og kalkunkød). Forordningen implementerer Zoonoseforordningens bestemmelse om fastsættelse af detaljerede regler for et nyt kriterium for salmonella i fjerkrækød, som opfylder kravet om fravær af salmonella i 25g. Forordningen er en ændring til Kommissionens forordning (EF) 2073/2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer. Kommissionens forslag omfatter serotyperne Salmonella Enteritidis og Salmonella Typhimurium, herunder den såkaldte monofasiske Salmonella Typhimurium, som ifølge en videnskabelig udtalelse fra Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet (EFSA) skal betragtes som en variant af Salmonella Typhimurium. I de senere år er denne type blevet en af de mest almindelige salmonellatyper i både dyr og mennesker. En vedtagelse af forslaget vurderes samlet set at påvirke beskyttelsesniveauet i Danmark og EU i positiv retning, idet der nu introduceres et fælles EU-krav om fravær af de væsentligste salmonellabakterier i fjerkrækød. Indførelsen af et nyt kriterium vil betyde, at importeret fjerkrækød fra andre medlemsstater eller tredjelande vil kunne afvises, hvis det ikke opfylder kriteriet. Fra dansk side kan forslaget støttes.

Baggrund

Kommissionen har fremlagt forslag til forordning om et mikrobiologisk kriterium for salmonella i fersk fjerkrækød.

Forslaget forventes at træde i kraft den 1. juli 2011, men er forsinket i forhold til de fastsatte tidsfrister. Fastsættelse af de detaljerede regler for kriteriet skulle ifølge Zoonoseforordningen have været på plads den 12. december 2009, og det nye kriterium skulle være trådt i kraft den 12. december 2010.

Forslaget behandles i en forskriftskomiteéprocedure med kontrol i Den Stående Komité for Fødevarekæden og Dyresundhed (SCoFCAH). Hvis der er kvalificeret flertal for forslaget, forelægger Kommissionen forslaget for Rådet og Europa-Parlamentet, der udtaler sig med henholdsvis kvalificeret og absolut flertal inden 3 måneder. Kommissionen vedtager forslaget, såfremt Rådet og Europa-Parlamentet tilslutter sig forslaget eller ikke har udtalt sig inden for tidsfristen. Opnås der ikke kvalificeret flertal i komitéen, forelægger Kommissionen sagen for Rådet og Europa-Parlamentet, der udtaler sig med henholdsvis kvalificeret og absolut flertal inden for 2 måneder. Kommissionen vedtager forslaget, såfremt Rådet og Europa-Parlamentet tilslutter sig forslaget eller ikke har udtalt sig inden for tidsfristen.

Forslaget forventes sat til afstemning i Den Stående Komité for Fødevarekæden og Dyresundhed (SCoFCAH) den 16. marts 2011.

Nærhedsprincippet

Der er tale om gennemførelsesforanstaltninger til en allerede vedtaget retsakt. Det er derfor regeringens vurdering, at det følger heraf, at forslaget er i overensstemmelse med nærhedsprincippet.

Formål og indhold

I henhold til bilag II, del E, i forordning (EF) nr. 2160/2003 (zoonoseforordningen) må fersk fjerkrækød fra den 12. december 2010 ikke markedsføres til konsum, medmindre det opfylder kriteriet: "Salmonella: ingen i 25 g". Fjerkræ omfatter i denne forordning høns og kyllinger samt kalkuner. Forordningen fastsætter endvidere, at detaljerede regler for dette kriterium, især prøvetagning og analysemetoder, skal defineres. Dette er nødvendigt for at opnå en harmoniseret anvendelse af kriteriet både for produkter på det indre marked og i handelen med tredjelande. Som forudset i zoonoseforordningen har Kommissionen til brug for arbejdet med fastsættelsen af kriteriet udarbejdet en konsekvensanalyse.

På den baggrund fastsættes et nyt mikrobiologisk kriterium i bilag I, kapitel 1, til forordning (EF) nr. 2073/2005 (kriterium 1.28), der omfatter de to salmonellatyper, som flest mennesker bliver syge af. Det drejer sig om typerne Salmonella Typhimurium og Salmonella Enteritidis.

Ifølge en videnskabelig udtalelse om overvågning og evaluering af sundhedsrisikoen for "Salmonella Typhimurium-lignende stammer" betragtes visse monofasiske Salmonella Typhimurium-stammer som varianter af Salmonella Typhimurium og udgør en lignende risiko for folkesundheden som andre Salmonella Typhimuriumstammer. Derfor gælder bestemmelserne også for disse monofasiske stammer.

Det nye mikrobiologiske kriterium for salmonella i fjerkrækød er et fødevarerisikokriterium, hvilket vil sige, at kriteriet gælder i hele kødets holdbarhedsperiode. Fødevarerisikokriteriet

hedskriteriet indebærer, at kødet ikke må omsættes som fersk kød, hvis der påvises én af de to salmonellatyper.

Kriteriet gælder både for nationalt produceret fjerkrækød og for fjerkrækød indført fra andre medlemsstater og fra tredjelande.

Ifølge forslaget skal alle virksomheder, der producerer fersk kød (slagterier og opskæringsvirksomheder) udtage 5 prøver én gang om ugen. Prøveudtagningen kan reduceres ved tilfredsstillende resultater over en periode.

Samtidig indebærer forslaget en ændring af det eksisterende proceshygiejnekraterium for salmonella i slagtefjerkræ. Proceshygiejnekrateriet for salmonella gælder for slagterier og omfatter alle salmonellatyper. Hvis proceshygiejnekrateriet overskrides skal virksomheden iværksætte korrigerende handlinger i form af forbedringer i slagtehygiejnen. Med forslaget strammes proceshygiejnekrateriet op, således at der fra den 1. januar 2012 (for høns og kyllinger) og fra den 1. januar 2013 (for kalkuner) kun accepteres 5 positive prøver for salmonella på slagtekroppe ud af 50 prøver. I dag accepteres 7 positive prøver.

Prøveudtagning til kontrol af overholdelse af proceshygiejnekrateriet skal også anvendes til kontrol af overholdelse af det nye fødevarerikkerhedskriterium. Det vil sige, at påvisning af Salmonella Enteritidis eller Salmonella Typhimurium i de undersøgte prøver vil betyde, at partiet ikke må markedsføres som fersk kød.

Udtalelser

Europa-Parlamentet vil få forelagt forslaget som et led i forskriftskomiteéproceduren med kontrol.

Gældende dansk ret

Forslaget vil blive vedtaget som en kommissionsforordning, hvorved reglerne umiddelbart er gældende i Danmark.

Danmark har i dag krav om fravær af alle typer salmonella i hønse- og kyllingekød. Dette fremgår af bestemmelserne i slagtefjerkræbekendtgørelsen, bekendtgørelse nr. 1462 af 16. december 2009 om salmonellose hos fjerkræ samt salmonella og campylobacter i slagtefjerkræ m.m. med senere ændringer. Det danske krav om fravær af alle salmonellatyper kan ikke opretholdes efter ikrafttræden af de nye harmoniserede regler. Der vil derfor være behov for at justere de danske regler på området.

Konsekvenser

En vedtagelse af forslaget vil betyde, at fjerkrækød, der produceres i Danmark eller indføres til Danmark fra andre medlemsstater eller tredjelande, skal overholde det nye kriterium. Hvis kødet ikke overholder kriteriet, skal det destrueres eller gennemgå en behandling, som fjerner salmonellabakterierne. Fødevarerikkerhedskriteriet omfatter de to væsentligste salmonellaty-

per og ikke alle typer. Bibeholdelsen og stramningen af proceshygiejnekriteriet, som vil omfatte alle salmonellatyper, vil dog betyde, at der fortsat er fokus på reduktion af andre salmonellatyper end *Salmonella Enteritidis* og *Salmonella Typhimurium*.

Samlet set vurderes det, at en godkendelse af forslaget vil påvirke beskyttelsesniveauet i Danmark og EU i positiv retning, idet der nu introduceres et fælles EU-krav om fravær af de væsentligste salmonellabakterier. Beskyttelsesniveauet for kød fra andre medlemsstater og tredjelande vil med de nye regler øges, idet der ikke tidligere har været regler på området. Indførelsen af harmoniserede regler betyder dog, at det ikke vil være muligt at fastholde danske krav til fravær af alle salmonellatyper.

Forslaget kan have mindre erhvervsøkonomiske konsekvenser for enkelte virksomheder, idet der med forslaget stilles et nyt krav om prøveudtagning for de virksomheder, der alene opskærer fjerkrækød.

Forslaget har ikke samfundsøkonomiske konsekvenser, og der anslås ikke at være administrative konsekvenser for producenterne.

En vedtagelse af forslaget medfører behov for tilpasning af dansk lovgivning, idet den danske regulering af området skal erstattes med harmoniserede regler.

Forslaget berører dog ikke Danmarks mulighed for fortsat at udtage stikprøver for salmonella og *cambylobacter* i dansk og importeret fjerkrækød fra andre medlemsstater og tredjelande med henblik på at fortage en konkret risikovurdering af partier af fersk fjerkrækød, der er forurenede med salmonella eller *cambylobacter* (case-by-case kontrollen).

Høring

Forslaget har været sendt i høring på høringsportalen. Der er indkommet følgende bemærkninger:

Det Danske Fjerkræråd, Landbrug & Fødevarer, samt Dansk Industri udtrykker samstemmende skuffelse over, at det nuværende forslag til kriterium for fjerkrækød kun omfatter to salmonellatyper og ikke alle. Det nævnes ligeledes, at det ikke forventes, at det nye forslag vil betyde, at der skal udtages yderligere prøver i Danmark.

Det Danske Fjerkræråd fremfører endvidere, at branchen allerede tidligt har taget de nødvendige forholdsregler for at nedbringe salmonellaforekomsten med henblik på at kunne leve op til Zoonoseforordningens krav om fravær af salmonella i kyllinge- og kalkunkød. Det Danske Fjerkræråd er derfor meget utilfreds med, at det nye kriterium ikke omfatter alle salmonellatyper. Det Danske Fjerkræråd mener ikke, at de med det foreliggende forslag vil være i stand til at drage fordel af de store investeringer, de har foretaget for at nå et niveau for salmonella nær nul.

Regeringens foreløbige generelle holdning

Fra dansk side ønskes fastsættelse af harmoniserede regler med henblik på at reducere antallet af sygdomstilfælde, som skyldes salmonella i fjerkrækød. Fra dansk side er der gennem mange år gjort en stor indsats fra henholdsvis branche og myndigheder for at nedbringe forekomsten af salmonella i fjerkræproduktionen. Det har ført til, at Danmark i starten af 2008 indførte krav om fravær af salmonella i dansk hønse- og kyllingekød. De øvrige medlemsstater har ikke haft tilsvarende krav.

Kommissionen indfører med det foreliggende forslag harmoniserede krav, der vil gælde for alle medlemsstater, men forslaget omfatter ikke alle salmonellatyper, lige som de nuværende danske regler. Kommissionens forslag vurderes dog samlet set at øge beskyttelsesniveauet i Danmark og EU i forhold til situationen i dag, da det nye mikrobiologiske kriterium omfatter de to salmonellatyper, som flest mennesker bliver syge af, og kommer til at gælde for både dansk og importeret fjerkrækød. Med ikrafttræden af det nye kriterium vil det blive muligt at afvise fjerkrækød fra andre medlemsstater og tredjelande, som indeholder disse to salmonellatyper.

Regeringen vil i samarbejde med fjerkræbranchen arbejde for, at det nuværende stadi for salmonellaforekomst i dansk fersk fjerkrækød fastholdes, også for så vidt angår de mindre udbredte salmonella typer.

På den baggrund kan regeringen tilslutte sig forslaget.

Generelle forventninger til andre landes holdninger

Det forventes, at der er bred opbakning til forslaget fra de øvrige medlemsstater. Kun én medlemsstat har været forbeholden overfor forslaget, som de finder for vidtgående.