

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

Europaudvalget
(Alm. del - bilag 1481)
landbrugsministerråd
(Offentligt)

Medlemmerne af Folketingets Europaudvalg og deres
stedfortrædere

BilagJournalnummer

Kontor

1 400.C.2-0

EU-sekr.

11. september 2000

Til underretning for Folketingets Europaudvalg vedlægges Fødevareministeriets grundnotat om:

- Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om fødevarehygiejne
- Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer
- Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om nærmere bestemmelser for tilrettelæggelsen af den officielle kontrol af animalske produkter til konsum
- Forslag til Rådets forordning om dyresundhedsbestemmelser for produktion, afsætning og import af animalske produkter til konsum
- Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om ophævelse af visse direktiver om levnedsmiddelhygiejne og sundhedsbetingelser for produktion og afsætning af visse animalske produkter til konsum og om ændring af direktiv 89/662/EØF og 91/67/EØF, KOM (2000) 438 endelig.

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

1. afdeling, 2. kontor

Fødevaredirektoratet - kontoret for fødevaresikkerhed

Den 11. september 2000

MHL/MKO

LFM 0428

Grundnotat til Folketingets Europaudvalg

om

Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om fødevarehygiejne

Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer

Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om nærmere bestemmelser for tilrettelæggelsen af den officielle kontrol af animalske produkter til konsum

Forslag til Rådets forordning om dyresundhedsbestemmelser for produktion, afsætning og import af animalske produkter til konsum

Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om ophævelse af visse direktiver om levnedsmiddelhygiejne og sundhedsbetingelser for produktion og afsætning af visse animalske produkter til konsum og om ændring af direktiv 89/662/EØF og 91/67/EØF

KOM (2000) 438 endelig

Resume

Forslaget er en sammenskrivning og omarbejdning af eksisterende fællesskabsforskrifter for: 1) fødevarehygiejne, 2) produktion, afsætning og import af animalske produkter og 3) kontrol af animalske produkter.

Forslagets målsætning er at sikre, 1) at fællesskabets regulering af fødevarerisici dækker hele kæden fra jord til bord, 2) at det fulde ansvar for fødevarerproduktionen placeres hos virksomhederne, og 3) at alle fødevarer og fødevaringredienser kan spores tilbage til producenten.

Da forslaget i væsentlig grad er en sammenskrivning af eksisterende bestemmelser, vil en vedtagelse af forslaget ikke i sig selv ændre beskyttelsesniveauet. Det forventes imidlertid, at Kommissionen i forskriftskomiteprocedure vil fremlægge forslag til ændring af flere detaljerede bestemmelser i forslagets bilag. De enkelte forslag til ændringer vil kunne påvirke beskyttelsesniveauet. En vurdering af konsekvenserne af de forventede ændringer må afvente Kommissionens fremlæggelse af forslag.

Baggrund

Kommissionen har ved KOM (2000) 438 endelig af 14. juli 2000 fremsendt

- forslag om Europa-Parlamentets og Rådets forordning om fødevarehygiejne,
- forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer,
- forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om nærmere bestemmelser for tilrettelæggelsen af den officielle kontrol af animalske produkter til konsum,
- forslag til Rådets forordning om dyresundhedsbestemmelser for produktion, afsætning og import af animalske produkter til konsum og
- forslag til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om ophævelse af visse direktiver om levnedsmiddelhygiejne og sundhedsbetingelser for produktion og afsætning af visse animalske produkter til konsum og om ændring af direktiv 89/662/EØF og 91/67/EØF.

Forslagene er oversendt til Rådet den 14. juli 2000.

Forslaget om fødevarehygiejne er fremsat med hjemmel i TEF artikel 95 og artikel 152, stk. 4, litra b, og skal behandles efter proceduren for fælles beslutningstagen i TEF artikel 251.

Forslaget om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer er fremsat med hjemmel i TEF artikel 152, stk. 4, litra b, og skal behandles efter proceduren for fælles beslutningstagen i TEF artikel 251.

Forslaget om nærmere bestemmelser for tilrettelæggelsen af den officielle kontrol af animalske produkter til konsum er fremsat med hjemmel i TEF artikel 152, stk. 4, litra b, og skal behandles efter proceduren for fælles beslutningstagen i TEF artikel 251.

Forslaget om dyresundhedsbestemmelser for produktion, afsætning og import af animalske produkter til konsum er fremsat med hjemmel i TEF artikel 37 og kan vedtages af Rådet med kvalificeret flertal.

Forslaget om ophævelse af visse direktiver om levnedsmiddelhygiejne og sundhedsbetingelser for produktion og afsætning af visse animalske produkter til konsum og om ændring af direktiv 89/662/EØF og 91/67/EØF er fremsat med hjemmel i TEF artikel 37, 95 og 152 stk. 4, litra b, og skal behandles efter proceduren for fælles beslutningstagen i TEF artikel 251.

Nærheds- og proportionalitetsprincippet

Kommissionen anfører, at forslagene er udarbejdet som led i den handlingsplan, der fremgår af bilaget til Kommissionens Hvidbog om Fødevarer sikkerhed (handling 8 og 28).

Forslagene skal erstatte den eksisterende EU-lovgivning og er resultatet af en omarbejdning og sammenskrivning af EF-retsforordninger for fødevarerhygiejne, dyresundhed og kontrol. Omarbejdningen begrundes primært med behovet for at sikre et højt beskyttelsesniveau for alle discipliner.

Formål og indhold

Forslagene, der gennemgås nærmere nedenfor, har til formål at opfylde 3 målsætninger:

- Fødevarerisici skal håndteres fra "jord til bord".
- Virksomhedslederne bærer det fulde ansvar for, at de fødevarer, de producerer, er sikre. Gennemførelse af risikoanalyser og kontrolprincipper samt overholdelsen af hygiejnebestemmelser skal give den sikkerhed.
- Der skal sikres sporbarhed af alle fødevarer og fødevareingredienser.

Forslagene er et resultat af en omarbejdning og sammenskrivning af EF-retsforordninger for:

- fødevarehygiejne som omhandlet i Rådets direktiv 93/43/EØF om levnedsmiddelhygiejne og i en række rådsdirektiver om folkesundhed og om produktion og afsætning af animalske produkter,
- dyresundhedsaspekter ved afsætning af animalske produkter som omhandlet i en række rådsdirektiver, der delvis overlapper direktiverne om fødevarehygiejne, og
- officiel kontrol af animalske produkter i ovennævnte produktspecifikke direktiver.

Disse direktiver (17 i alt) er blevet udarbejdet hen ad vejen siden 1964 i takt med det indre markeds behov under hensyntagen til et højt beskyttelsesniveau. Det store antal direktiver, sammenblandingen af forskellige discipliner (hygiejne, dyresundhed og officiel kontrol) og det forhold, at der i dag findes forskellige hygiejneordninger for animalske produkter og for andre fødevarer, har ført til en kompleks situation.

Kommissionen anfører, at situationen vil kunne forbedres, hvis retsforordningerne blev omarbejdet, og hvis fødevarehygiejneaspekter blev adskilt fra spørgsmål vedrørende dyresundhed og officiel kontrol.

Forslaget om fødevarehygiejne (generelle hygiejneforordning)

Det gældende direktiv 93/43/EØF om levnedsmiddelhygiejne er baseret på en række principper:

- ønsket om at beskytte menneskers sundhed,
- anvendelse af risikoanalyse, risikovurdering og egenkontrol efter HACCP-principperne til identificering, kontrol og overvågning af de kritiske kontrolpunkter i fødevarevirksomheder,
- vedtagelse af mikrobiologiske kriterier og temperaturkontrolforanstaltninger i overensstemmelse med videnskabeligt anerkendte principper,

- udvikling af kodekser for god hygiejnepraksis,
- de nationale myndigheders overvågning af fødevarehygiejnen og
- virksomheders pligt til at sørge for, at der kun afsættes fødevarer, som ikke er sundhedsskadelige for mennesker.

Det kan til orientering oplyses, at HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) er et internationalt anerkendt system til at håndtere risici i fødevarevirksomheder. Systemet foreskriver en række logiske stadier, som fødevareproducenterne skal følge igennem hele produktionsforløbet for ved hjælp af risikoanalyse at finde frem til de kritiske punkter, hvor styring er nødvendig af hensyn til fødevaresikkerheden.

Principperne i direktiv 93/43/EØF er stadig aktuelle og gældende for fødevareproduktion. Principperne er derfor inddraget i forslaget til generelle hygiejnebestemmelser. Samtidig udvides bestemmelsernes rækkevidde til også at gælde for animalske fødevarer.

Forslaget om fødevarehygiejne indeholder desuden en række centrale punkter, som skal føre til opfyldelse af forordningens overordnede målsætninger:

- Hygiejnebestemmelserne skal anvendes i alle led i fødevarekæden, lige fra primærproduktionen til leveringen til den endelige forbruger.
- HACCP-principperne skal anvendes i alle led i distributionskæden efter primærproduktionen og sikre identifikation og styring af risici i fødevareproduktionen.
- Forslaget introducerer muligheden for at opstille fødevaresikkerhedsmål, som fødevareindustrien skal forpligtes til at opfylde. Det giver virksomheden en vis fleksibilitet til at fastlægge egne procedurer for at opnå dette mål.
- Der fastsættes bestemmelser, som skal føre til bedre sporbarhed af fødevarer og fødevareingredienser. Der introduceres krav om, at alle fødevarevirksomheder skal registreres hos myndigheden. Alle fødevarevirksomheder tildeles et registreringsnummer, som skal følge varen til bestemmelsesstedet. Endvidere forpligtes virksomhedslederne til at have procedurer for tilbagetrækning af fødevarer fra markedet, hvis de udgør en fare for forbrugernes sundhed.
- Systemet med, at fødevarebrancher kan udvikle retningslinier for god hygiejnepraksis (branchekoder), som det kendes fra det generelle hygiejnedirektiv, udvides til at gælde for alle sektorer og til også at omfatte retningslinier for anvendelsen af HACCP.
- Medlemsstaterne får mulighed for at anvende de generelle hygiejnebestemmelser fleksibelt for mindre virksomheder, der ligger i områder med særlige geografiske vanskeligheder og leverer til det lokale marked, og for virksomheder, som fremstiller traditionelle produkter. Medlemsstaterne skal som led i nærhedsprincippet sørge for en tilfredsstillende hygiejnestandard i disse virksomheder, således at fødevaresikkerheden ikke bringes i fare.
- Importvarer skal opfylde EU's hygiejnenormer eller tilsvarende normer.
- Eksportvarer skal mindst opfylde de samme normer, som dem der gælder efter EU's lovgivning, medmindre importlandet selv har fastsat andet.
- Forslaget indeholder en række hjemler til, at Kommissionen kan fastsætte nærmere bestemmelser efter forskriftskomiteprocedure, jævnfør artikel 5 i Rådets afgørelse 1999/468/EF om komitéprocedurer. Kommissionen kan
 - give dispensation fra bilag I (vedrørende primærproduktionen) og II (vedrørende almindelige hygiejnebestemmelser for alle fødevarevirksomheder), hvis dispensationerne ikke er til hinder for at nå forordningens mål,
 - vedtage foranstaltninger for at lette gennemførelsen af kravet om anvendelse af HACCP-systemet, især på små virksomheder,
 - vedtage mikrobiologiske kriterier og temperaturkriterier for fødevarer og foretage ændringer heraf,
 - fastsætte mål og præstationsstandarder for at lette gennemførelsen af forordningen,

- fastsætte gennemførelsesbestemmelser for sporing af fødevarer eller fødevaringredienser,
- ophæve, tilpasse, supplere og ændre bilagene til forordningen, samt
- vedtage ændringer af henvisninger til internationale standarder, der findes i forordningen, fx Codex Alimentarius.

Opmærksomheden henledes på, at de generelle hygiejnebestemmelser giver mulighed for at fastsætte mikrobiologiske kriterier for fødevarer. Kriterierne vil ifølge forslaget blive fastsat i forskriftkomité-procedure. Når bestemmelserne om fremstilling og salg i EU af fødevarer med patogener (fx Salmonella, Listeria, Campylobacter) er fastlagt, vil området være fuld harmoniseret, hvilket ikke er tilfældet i dag.

Forslaget om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer

Siden 1964 er der vedtaget 14 direktiver om hygiejne inden for det animalske område. Disse særlige bestemmelser har medvirket til at opretholde et højt sundhedsbeskyttelsesniveau, sikre fri omsætning inden for EU og gennemføre ensartede procedurer for import af animalske produkter fra tredjelande. Imidlertid er det erkendt, at direktiverne er unødigt komplicerede og indeholder gentagelser af tilsvarende eller identiske krav og dermed overlapper hinanden, og i enkelte tilfælde endog er modstridende. Alle disse mangler har givet fortolknings- og gennemførelsesvanskeligheder.

I forslaget om særlige hygiejnebestemmelser for animalsk produktion er der sket en omarbejdning af de forskellige direktiver, og det er forsøgt at undgå gentagelser og overlapninger. Reglerne skal gælde ved siden af bestemmelserne i den generelle forordning om fødevarerhygiejne.

Detailsalg

I detailledet skal hygiejnen sikres ved hjælp af de generelle hygiejnebestemmelser, der er indeholdt i forslaget om fødevarerhygiejne. Fastlæggelse af definitionen på detailhandel har afgørende betydning for, om en virksomhed, der fremstiller animalske produkter, alene skal opfylde reglerne i det generelle hygiejneforslag, eller om den også skal opfylde kravene i forslaget om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer. Virksomheder, der kategoriseres som detailvirksomheder, skal alene opfylde kravene i det generelle hygiejneforslag. De særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer har også tidligere været anset for at være for detaljerede til at kunne blive gennemført i detailledet.

Definitioner

Med forslaget udformes definitionerne på animalske produkter på en ensartet måde. Animalske produkter inddeles i uforarbejdede (rå) produkter, fx kød, rå mælk, æg fisk og bløddyr, og forarbejdede produkter, fx kødprodukter, ægprodukter og forarbejdet fisk.

For sammensatte produkter, dvs. produkter, der udover animalske produkter også indeholder vegetabiliske produkter, betyder forslaget, at hygiejnen skal sikres ved, at produkterne alene skal fremstilles i overensstemmelse med de generelle bestemmelser i det generelle forslag om fødevarerhygiejne.

Autorisation af virksomheder

Systemet med, at virksomheder, der producerer og forarbejder animalske fødevarer, skal autoriseres af myndighederne, forinden de må afsætte deres produkter, videreføres. Dog er der undtagelse for mindre virksomheder, der kun distribuerer deres produkter på det lokale marked, idet der her kun er registreringskrav, svarende til det der gælder efter det generelle hygiejneforslag.

Sundhedsmærkning

Det foreslås indtil videre at opretholde kravet om, at animalske produkter forsynes med et sundhedsmærke. Sundhedsmærket er en officiel anerkendelse af, at produkterne er fremstillet og kontrolleret i overensstemmelse med de foreskrevne sundhedsbestemmelser.

Mikrobiologiske kriterier og oplagrings- og transporttemperaturer

Med forslaget videreføres de eksisterende mikrobiologiske kriterier og oplagrings- og transporttemperaturer. Det er dog samtidig blevet besluttet at forelægge kriterierne og temperaturerne for de relevante videnskabelige komitéer til vurdering. Kriterierne og temperaturerne vil efter høring af den relevante videnskabelige komité kunne ændres efter forskriftskomité-procedure.

Mindre virksomheder

Forslaget giver mulighed for, at medlemsstaterne kan tilpasse visse bestemmelser for at tilgodese virksomheder, der ligger i områder med særligt vanskelige geografiske forhold, eller som har forsyningsvanskeligheder eller leverer til det lokale marked, under forudsætning af, at det er hygiejnisk forsvarligt.

Import

Forslaget indeholder en ensartet procedure for import af animalske produkter til konsum fra tredjelande.

Kvalitet og mærkning

Forslaget viderefører visse bestemmelser vedrørende kvalitet og mærkning, der egentlig ikke anses for at have direkte hygiejnemæssig betydning. Kommissionen anfører, at det skal undersøges, hvordan bestemmelserne kan indarbejdes i andre EU-bestemmelser.

Komitéprocedurer

Forslaget indeholder en række hjemler til, at Kommissionen kan fastsætte nærmere bestemmelser efter forskriftskomitéprocedure i henhold til artikel 5 i Rådets afgørelse 1999/468/EF om komitéprocedurer. Kommissionen kan i forskriftskomitéprocedure:

- ophæve, ændre, tilpasse eller supplere bestemmelserne i bilagene for at tage hensyn til udarbejdelsen af kodekser for god praksis, virksomhedsledernes gennemførelse af fødevarer sikkerhedsprogrammer, nye risikovurderinger og eventuel fastsættelse af fødevarer sikkerhedsmål og præstationsstandarder,
- vedtage gennemførelsesforanstaltninger med henblik på en ensartet gennemførelse af bilagene,
- godkende stoffer, undtagen drikkevand, der bruges på produkter for at mindske sundhedsfaren,
- fastsætte betingelser for transport af hele kroppe, halve kroppe og visse andre engros-udskæringer af kød, når disse transporteres ved højere temperaturer end dem, der er anført i forordningen,
- ændre og ajourføre medlemsstaternes operationelle programmer med hensyn til Salmonella, som svarer til de tiltag, der er godkendt for Sverige og Finland,
- fastsætte betingelser for anvendelsen af mobile slagteenheder til andre arter af opdrættet vildt end rensdyr,
- fastsætte kriterier for klassificering af visse områder for høstning af levende toskallede bløddyr,
- godkende behandling af levende toskallede bløddyr, der stammer fra visse områder, og som ikke er blevet rensat eller genudlagt,
- fastlægge registreringsdokument til identifikation af partier af levende toskallede bløddyr under transport fra produktionsområdet eller genudlægningsområdet,
- fastlægge mikrobiologiske kriterier eller retningslinier for levende toskallede bløddyr,
- fastsætte grænseværdier og analysemetoder for marine biotoksiner, hvis der er behov for det, samt metoder til undersøgelse for virus og virologiske normer,
- fastlægge kriterier for friskhed af fiskerivarer,
- give en medlemsstat tilladelse til at anvende anden metode end den i forordningen foreskrevne til at beregne, om kimtalsnormerne er overholdt, hvis produktionsniveauet varierer meget efter årstiden,
- fastlægge certifikat for import til EF af råvarer til fremstilling af gelatine til konsum,
- opstille og ajourføre lister over tredjelande, hvorfra import af animalske produkter er tilladt,
- vedtage særlige betingelser for import af produkter til specifikke formål.

Forslaget vedrørende bestemmelser for tilrettelæggelsen af den officielle kontrol af animalske produkter til konsum

Forslaget indeholder bestemmelser om kontrol af animalske produkter, der skal supplere de almindelige kontrolbestemmelser for alle fødevarer. De gældende detaljerede procedurer for kontrol før og efter slagtning er meget tekniske. Nogle af dem har fungeret i over 30 år uden større ændringer. Selv om de har vist sig effektive til bekæmpelse af visse sygdomme, finder der nu drøftelser sted for at revidere disse traditionelle kontrolprocedurer, så de bliver orienteret mod de risici, som er knyttet til moderne fødevarerproduktionsmetoder. Drøftelserne drejer sig især om ved hjælp af moderne kontrolmetoder at forebygge fødevarerbårne infektioner som dem, der forårsages af Salmonella sp., E. coli, Listeria, Campylobacter mv. og om at udvikle et risikobaseret system til at kontrollere andre risici.

Indtil resultatet af den videnskabelige vurdering foreligger, foreslår Kommissionen, at de gældende bestemmelser fortsat opretholdes i en særskilt forordning.

I henhold til forslaget artikel 4 skal Kommissionen efter forskriftskomiteproceduren i artikel 5 i afgørelse nr. 1999/468/EF om komitéprocedurer ændre eller supplere bilagene til forordningen for at tage hensyn til den videnskabelige og tekniske udvikling, navnlig hvad angår de for kød gældende procedurer for undersøgelse før og efter slagting. Kommissionen kan desuden vedtage gennemførelsesbestemmelser, der er nødvendige for at sikre en ensartet anvendelse af reglerne.

Forslaget vedr. dyresundhedsbestemmelser for produktion, afsætning og import af animalske produkter til konsum

Dyresundhedsbestemmelserne skal forebygge spredning af dyresygdomme som fx svinepest og mund- og klovsyge via animalske produkter. Bestemmelserne er p.t. indeholdt i 7 af hygiejnedirektiverne inden for det animalske område. Dyresundhedsbestemmelserne er ligesom hygiejnebestemmelserne omarbejdet, og samtidig er de adskilt fra hygiejnebestemmelserne i dette særskilt forslag.

Forslaget belyser de risici, som animalske produkter kan frembyde for dyr, og beskriver, hvordan disse risici kan elimineres. Der foreslås samme principper for offentlig kontrol, EU-kontrol og import fra tredjelande, som er foreslået på hygiejneområdet.

Forslaget om ophævelse af visse direktiver om levnedsmiddelhygiejne og sundhedsbetingelser for produktion og afsætning af visse animalske produkter til konsum og om ændring af direktiv 89/662/EØF og 91/67/EØF

Med forslaget ophæves de gældende 17 hygiejnedirektiver. Endvidere foretages der konsekvensrettelser i direktiv 89/662/EØF om veterinærkontrol i samhandelen i Fællesskabet og direktiv 91/67/EØF om dyresundhedsmæssige betingelser for afsætning af akvakulturdyr og -produkter.

Indtil der er fastsat temperaturkrav for oplagring og transport af animalske produkter og mikrobiologiske kriterier for sådanne produkter efter forskriftskomiteprocedure i henhold til den generelle hygiejneforordning, finder de eksisterende krav fortsat anvendelse. Ligeledes vil de gennemførelsesbestemmelser, der er vedtaget på grundlag af de eksisterende hygiejnedirektiver fortsat finde anvendelse, indtil der er vedtaget bestemmelser med samme virkning på grundlag af de nye forslag.

Udtalelser

Europa-Parlamentets udtalelse foreligger endnu ikke.

Gældende dansk ret

./ 1 lov og 24 bekendtgørelser. Se vedlagte bilag.

Konsekvenser

Vedtages forslagene som forordninger, vil det medføre, at en række danske bekendtgørelser skal ophæves eller ændres. En vedtagelse af forslagene vil ikke kræve lovændring.

En vedtagelse af forslaget skønnes ikke have statsfinansielle konsekvenser, da der i langt overvejende grad er tale om en sammenskrivning og forenkling af eksisterende forskrifter. Indførelse af egenkontrollsystemer i primærproduktionen kan medføre mindre samfundsøkonomiske konsekvenser, idet landmanden som noget nyt løbende skal kontrollere kritiske punkter i sin egen produktion. Det er endnu uvist om indførelse af egenkontrol i primær produktionen vil kræve øget offentlig ressourceanvendelse. En vurdering af dette spørgsmål samt en vurdering af eventuelle rationaliseringsgevinster ved gennemførelse af egenkontrol afventer afslutning af Fødevareministeriets planlagte undersøgelse af egenkontrol i fødevarevirksomheder (forarbejdning, en gros og detail). Undersøgelsen gennemføres som opfølgning på Økonomistyrelsens rapport af 28. august 2000 om Fødevaredirektoratets bevillingsbehov. Man vil herefter have grundlag for nuanceret at vurdere konsekvenserne ved indførelse af egenkontrol i primærproduktionen.

Forslaget er i væsentlig grad en sammenskrivning og omarbejdning af eksisterende bestemmelser. Forslaget vil derfor ikke i sig selv ændre beskyttelsesniveauet. Det forventes, at Kommissionen i forskriftskomiteprocedure vil fremlægge forslag til ændring af flere detaljerede bestemmelser i forslagets bilag. De enkelte forslag til ændringer vil kunne påvirke beskyttelsesniveauet. En vurdering af konsekvenserne af disse ændringer må afventes af Kommissionens fremlæggelse af forslag.

Hvad angår forslaget om, at medlemsstaterne kan anvende de generelle hygiejnebestemmelser fleksibelt for mindre traditionelle virksomheders lokale afsætning i områder med særlige geografiske vanskeligheder må en vurdering

konsekvenserne for beskæftelsesniveauet afvænt en præcisering af kræsningen af den foreslåede fleksible anvendelse af hygiejnebestemmelserne.

Høring

Forslaget har været sendt i høring i en bred kreds af organisationer og myndigheder med høringsfrist den 6. september 2000.

Forslaget har endvidere været sendt i høring i det Rådgivende Fødevareudvalg og §2-udvalget (landbrug) med høringsfrist den 29. august 2000.

Der er fra det Rådgivende Fødevareudvalg foreløbig indkommet følgende høringssvar:

Økonomaforeningen kan tilslutte sig en sammenskrivning af reglerne. Økonomaforeningen håber, at de danske regler om autorisation, godkendelse og registrering af fødevarevirksomheder ikke svækkes ved sammenskrivningen. Økonomaforeningen anbefaler, at der i størst muligt omfang anvendes direktiver i modsætning til forordning. Økonomaforeningen kan tilslutte sig, at der indføres samme hygiejnekrav til fødevarer, som fremstilles med henblik på udførsel til tredjelande, som er gældende for fremstilling af fødevarer til EU. Økonomaforeningen støtter, at alle virksomheder tildes et autorisationsnummer, der gør det muligt at spore fødevarer tilbage til producenten. Økonomaforeningen finder, at hygiejnebestemmelserne bør gælde for alle virksomheder og gør især opmærksom på, at små offentlige institutioner også bliver omfattet af bestemmelserne.

Specialarbejderforbundet i Danmark, SID og Nærings- og Nydelsesmiddelforbundet, NNF understreger, at fastsættelse af regler for hygiejne i fødevarevirksomheder kan have væsentlig indflydelse på arbejdsmiljøet for fødevarearbejdere. Arbejdstagere og repræsentanter for arbejdstagere på nationalt som på europæisk niveau bør derfor inddrages i udviklingen af de endelige regler. SID og NNF ser positivt på den større anvendelse af HACCP (hazard analysis of critical control points), som forslaget lægger op til. Det er dog en forudsætning, at der ved anvendelsen lægges vægt på uddannelse af alle i produktionsprocessen. SID og NNF kan støtte, at produktion til udførsel til tredjelande underlægges samme hygiejnekrav som produktion til salg i EU. SID og NNF kan støtte, at alle virksomheder tildes et autorisationsnummer. SID og NNF finder, at hygiejnebestemmelserne bør gælde for alle virksomheder og anser specielt, at lempeligere krav til virksomheder, der alene afsætter til det lokale marked vil føre til lavere fødevaresikkerhed og desuden virke konkurrenceforvridende. SID og NNF finder, at der bør foretages en samlet gennemgang af sammenhængen mellem hygiejne og arbejdsmiljø i fødevarevirksomheder. SID og NNF finder desuden, at alle forslag på hygiejneområdet bør ledsages af en offentlig tilgængelig vurdering af de arbejdsmiljømæssige konsekvenser.

Mejeriforeningen finder, at direktiver i modsætning til forordning vil være mere gennemskuelige for virksomhederne. Mejeriforeningen finder principielt ikke, at EU skal stille krav til produkter, der eksporteres til 3. lande. Det bør være importlandets lovgivning, som skal følges. Mejeriforeningen støtter imidlertid, at der for hygiejne og sundhed opstilles grundregler. Mejeriforeningen gør opmærksom på, at indførelse af sundhedsmærke vil indebære en ikke ubetydelig omkostning for erhvervet. Mejeriforeningen finder, at oplægget til fleksibilitet med traditionelle produktionsmetoder er svagt formuleret, og Mejeriforeningen opfordrer til at begrebet "traditionel" defineres nærmere. Til forslaget om særlige vilkår for små virksomheder finder Mejeriforeningen, at det må være en absolut forudsætning, at der opnås en fødevarer sikkerhed svarende til den, der opnås ved at følge forordningens øvrige bestemmelser. Mejeriforeningen finder, at eventuelle lempelser begrænses til, at så forbrugere som muligt vil blive berørt, såfremt skaden alligevel skulle ske. Detailsalg bør således alene ske fra egen forretning i direkte tilknytning til virksomheden til et velafgrænset lille geografisk område. Produktionen bør være størrelsesmæssigt begrænset. Hvad angår HACCP, finder Mejeriforeningen, at det er en forudsætning for et effektivt system, at den offentlige kontrol er fortrolig med HACCP-grundtanken, og at den offentlige kontrol i højere grad end i dag er en auditering af virksomhedens egenkontrol.

Danske Slagterier ser frem til en mere effektiv og målrettet lovgivning. Danske Slagterier finder, at forslagene kunne være mere ambitiøse. Danske Slagterier ser et stort behov for en modernisering af regelsættet med inddragelse af HACCP-princippet og internationalt anerkendte risikoanalyser. Danske Slagterier støtter, at mål for fødevaresikkerhed afløser detaljerede bestemmelser. Danske Slagterier finder, at forslaget om lempelse i kravene til visse mindre virksomheder kan være konkurrenceforvridende. Danske Slagterier finder det væsentligt, at alle fødevarer inden for samme fødevaregruppe lever op til samme hygiejnestandard uanset typen af virksomhed. Danske Slagterier finder, at bestemmelserne om kvalitet og mærkning bør overføres til andre direktivet. Danske Slagterier finder, at regelsættet bør vedtages som forordninger.

Tidligere forelæggelse for Folketingets Europaudvalg

Forslaget har ikke tidligere været forelagt Folketingets Europaudvalg.

Sagen har været forelagt Folketingets Europaudvalg (orientering) den 14. juli 2000 i forbindelse med forelæggelsen af rådsmøde (landbrug) den 17.-18. juli 2000, jf. aktuelt notat af den 6. juli 2000.

Bilag

Lov nr. 471 af 1. juli 1998 om fødevarer m.m. (fødevareloven)

Bek. nr. 626 af juli 1992 om ægprodukter

Bek. nr. 202 af 15. april 1993 om sundhedsmæssige betingelser for fiskeri, behandling, tilvirkning og omsætning af levende, toskallede bløddyr

Bek. nr. 418 af 23 juni 1993 om produktion og transport af mælk

Bek. nr. 902 af 29. november 1993 om mælkeprodukter

Bek. nr. 1001 af 14. december 1993 om kød af vildt, opdrættet vildt og kaniner

Bek. nr. 464 af 27. maj 1994 om kontrol med levnedsmidler m.m. bestemt til transport

Bek. nr. 878 af 20 oktober 1994 om fersk fjerkrækød

Bek. nr. 351 af 2 maj 1996 om fersk kød m.v.

Bek. nr. 1000 af 17 november 1996 om levnedsmiddelhygiejne og egenkontrol m. v.

Bek. nr. 1022 af 3. december 1996 om virksomheder, der indvejer, tilvirker eller engrosopbevarer mælk, mælkeprodukter m.v. eller som tilvirker eller engrosopbevarer margarine m.v.

Bek. nr. 1072 af 10. december 1996 om oplagring m.v. i forbindele med visse godkendelser meddelt under henvisning til levnedsmiddellovens § 34

Bek. nr. 155 af 19. februar 1997 om helbreds kontrol m.v. på visse levnedsmiddelvirksomheder

Bek. nr. 806 af 22. oktober 1997 om omsætning, tilvirkning m. v. af fisk og fiskevarer i land

Bek. nr. 155 af 27 februar 1998 om behandling og opbevaring m. v. af fisk og fiskevarer om bord i fartøjer

Bek. nr. 147 af 2. marts 1998 om indretning og drift af virksomheder med opdræt af hønniker til konsumægproduktion

Bek. nr. 244 af 22. april 1999 om fjerkrækontrol

Bek. nr. 595 af 16. juli 2000 om hønseæg til konsum

Bek. nr. 881 af 6. december 1999 om hakket kød og tilberedt kød

Bek. nr. 980 af 13. december 1999 om veterinærkontrol ved indførsel af animalske fødevarer

Bek. nr. 991 af 14. december 1999 om autorisation m.v. ved behandling og salg af fødevarer m.v. samt kontrolmærkning af animalske fødevarer

Bek. nr. 992 af 14. december 1999 om egenkontrol i fødevarevirksomheder m.v.

Bek. nr. 1006 af 15. december 1999 om uddannelse i fødevarehygiejne

Bek. nr. 1033 af 16. december 1999 om opdræt af fisk og hygiejneforhold ved strygning af rogn til konsum

Bek. nr. 656 af 3. juli 2000 om kødprodukter m.v.