



KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER

Bruxelles, den 28.5.2008  
KOM(2008) 336 endelig

2008/0108 (CNS)

Forslag til

**RÅDETS FORORDNING**

**om ændring af forordning (EF) nr. 1234/2007 om en fælles markedsordning for  
landbrugsprodukter, for så vidt angår handelsnormer for fjerkrækød**

(forelagt af Kommissionen)

**DA**

**DA**

## **BEGRUNDELSE**

Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 har overtaget bestemmelserne fra forordning (EF) nr. 1906/90 om visse handelsnormer for fjerkrækød.

Kommissionen agter i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 at foreslå, at der gives tilladelse til at anvende visse stoffer til at fjerne overfladeforureningen fra fjerkrækroppe. Den nuværende definition af fjerkrækød, således som den er fastsat i Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 for så vidt angår handelsnormer for fjerkrækød, er ikke forenelig med anvendelsen af sådanne stoffer.

Der henvises nemlig udelukkende til kuldebehandling i den nuværende definition af "fjerkrækød", hvilket er for restriktivt i forhold til den teknologiske udvikling. Derfor bør der foretages en tilpasning af denne definition.

Gennemførelsen af den forordning, der tillader anvendelsen af dekontaminerende stoffer for fjerkræ, er derfor betinget af, at Rådets forordning om handelsnormer og specielt definitionen af "fjerkrækød" ændres.

Såfremt Kommissionens forslag om at tillade anvendelsen af disse stoffer ikke vedtages, vil Kommissionen trække den ændring af definitionen, der er indeholdt i dette forslag, tilbage.

I øvrigt er bestemmelserne vedrørende handelsnormer ikke blevet revideret grundigt siden 1990, selv om markedet for fjerkrækød og forbrugsvanerne har ændret sig betydeligt siden da.

Det er derfor nødvendigt taget handelsnormerne for fjerkrækød op til fornyet overvejelse i lyset af den teknologiske udvikling og at udvide visse principper til også at gælde for fjerkrækødbaserede tilberedninger og produkter.

Da fjerkrækød i stigende grad forbruges i form af kødbaserede tilberedninger og produkter, bør anvendelsesområdet for handelsnormerne for fjerkrækød udvides til at omfatte fjerkrækødbaserede tilberedninger og produkter samt fjerkrækød i saltlage, der er genstand for en stadig stigende omsætning.

Forbrugerne forventer, at når fjerkrækød sælges som "fersk", så har det aldrig tidligere været frosset eller dybfrosset, hvilket er et kvalitetsmærke for forbrugerne. Det nuværende princip om, at fjerkrækød, der sælges som "fersk", aldrig tidligere været frosset eller dybfrosset, derfor bør styrkes og udvides til også at gælde for fjerkrækødbaserede tilberedninger og produkter.

Dette forslag har ingen budgetmæssige konsekvenser.

Forslag til

## **RÅDETS FORORDNING**

### **om ændring af forordning (EF) nr. 1234/2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter, for så vidt angår handelsnormer for fjerkrækød**

RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION HAR -

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab, særlig artikel 37,

under henvisning til forslag fra Kommissionen,

under henvisning til udtalelse fra Europa-Parlamentet, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen)<sup>1</sup> fastsætter visse handelsnormer for fjerkrækød.
- (2) Ifølge artikel 116 i forordning (EF) nr. 1234/2007 mærkes produkter fra fjerkrækødsektoren i overensstemmelse med bestemmelserne i bilag XIV til nævnte forordning.
- (3) Da fjerkrækød i stadig højere grad forbruges i form af kødbaserede tilberedninger og produkter, bør anvendelsesområdet for handelsnormerne for fjerkrækød udvides til at omfatte fjerkrækødbaserede tilberedninger og produkter.
- (4) Ligeledes bør fjerkrækød i saltlage under KN-kode 0210 99 39 omfattes af handelsnormernes anvendelsesområde.
- (5) Der henvises udelukkende til kuldebehandling i definitionen af "fjerkrækød", hvilket er for restriktivt i forhold til den teknologiske udvikling. Derfor bør der foretages en tilpasning af denne definition.
- (6) Ifølge EF-lovgivningen om mærkning af fødevarer må mærkningen og dennes nærmere udformning ikke være af en sådan art, at den vildleder køberen bl.a. med hensyn til fødevarens beskaffenhed, og især dens art, identitet, egenskaber, sammensætning, mængde, holdbarhed, oprindelse, fremstillings- eller frembringelsesmåde.

---

<sup>1</sup> EUT L 299 af 16.11.2007, s. 1. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 248/2008 (EUT L 76 af 19.3.2008, s. 6).

- (7) I forbrugernes bevidsthed er den stand, hvori fjerkrækødet sælges, navnlig når det sælges som fersk, af særlig betydning. Forbrugerne forventer således, at når fjerkrækød sælges som "fersk", så har det aldrig tidligere været frosset eller dybfrosset, hvilket er et kvalitetsmærke for forbrugerne.
- (8) Der bør derfor lægges større vægt på princippet om, at fersk fjerkrækød, herunder tilberedninger baseret på fersk fjerkrækød, ikke kan have være frosset, inden det afsættes som fersk kød. Det bør i den forbindelse erindres, at af hensyn til forbrugerne omfatter handelsnormernes målsætninger bl.a. forbedring af fjerkrækødkvaliteten og information herom, hvilket retfærdiggør, at begrebet "fersk" defineres mere præcist i handelsnormerne end i lovgivningen om fødevarer sikkerhed.
- (9) Fjerkrækød, der er blevet frosset eller dybfrosset, bør sælges i samme tilstand eller anvendes i tilberedninger, der afsættes frosset eller dybfrosset, eller i kødprodukter.
- (10) Da den underinddeling af klasse A i A1 og A2, der er fastsat i forordning (EF) nr. 1234/2007, ikke har været hverken nyttig eller anvendt i praksis, bør dette krav af forenklingshensyn bortfalde.
- (11) Forordning (EF) nr. 1234/2007 bør ændres i overensstemmelse hermed -

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

#### *Artikel 1*

Bilag XIV til forordning (EF) nr. 1234/2007 ændres som angivet i bilaget til nærværende forordning.

#### *Artikel 2*

Denne forordning træder i kraft på syvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den .

*På Rådets vegne*  
*Formand*

## BILAG

I del B i bilag XIV til forordning (EF) nr. 1234/2007 foretages følgende ændringer:

1) I punkt I affattes nr. 1 således:

"1. Disse bestemmelser berører ikke del C om produktion og afsætning af rugeæg og kyllinger af fjerkræ, men gælder for afsætning i Fællesskabet som led i udøvelsen af erhverv eller virksomhed af visse typer og præsentationer af fjerkrækød og tilberedninger og produkter af kød eller slagtebiprodukter af fjerkræ af følgende arter, jf. bilag I, del XX:

- høns (*Gallus domesticus*)
- ænder
- gæs
- kalkuner
- perlehøns.

Disse bestemmelser gælder ligeledes for fjerkrækød i saltlage, der er omfattet af KN-kode 0210 99 39 som nævnt i bilag I, del XXI."

2) Punkt II affattes således:

"II. Definitioner

Der anvendes følgende definitioner, idet Kommissionen dog skal fastlægge yderligere definitioner med henblik på anvendelsen af denne del:

1. "fjerkrækød": de spiselige dele af opdrættet fuglevildt under KN-kode 0105
2. "fersk fjerkrækød": fjerkrækød, der på intet tidspunkt er stivnet på grund af kulde, inden det opbevares ved en temperatur, som ikke må være lavere end  $-2^{\circ}\text{C}$  eller højere end  $+4^{\circ}\text{C}$ ; medlemsstaterne kan dog fastsætte andre temperaturkrav for en kort periode for opskæring og oplagring af fersk fjerkrækød hos detailhandlere eller i lokaler ved salgssteder, hvor opskæring og oplagring udelukkende finder sted med henblik på direkte salg til forbrugeren
3. "frosset fjerkrækød": fjerkrækød, der nedfryses hurtigst muligt inden for rammerne af de normale fremgangsmåder ved slagtning og konstant opbevares ved en temperatur, der ikke må være højere end  $-12^{\circ}\text{C}$
4. "dybfrosset fjerkrækød": fjerkrækød, der konstant opbevares ved en temperatur, der ikke må være højere end  $-18^{\circ}\text{C}$ , jf. de tolerancer, der er nævnt i Rådets direktiv 89/108/EØF af 21. december 1988 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om dybfrosne levnedsmidler\*

5. "tilberedning baseret på fersk fjerkrækød": tilberedt kød, hvortil der er benyttet "fersk fjerkrækød" som defineret i denne forordning

6. "fjerkrækødprodukt": kødprodukt som defineret i punkt 7.1 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004, og hvortil der er benyttet "fjerkrækød" som defineret i nærværende forordning.

\* EFT L 40 af 11.2.1989, s. 51."

3) I punkt III foretages følgende ændringer:

a) I nr. 1 udgår andet afsnit.

b) I nr. 2 affattes indledningen således:

"Fjerkrækød og fjerkrækødbaserede tilberedninger udbydes til salg i én af følgende former:"