

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Fødevarestyrelsen/Fødevareenheden/EU-enheden

Sagsnr.: 2011-20-/Dep. sagsnr. 13516

Den 12. juni 2012

FVM 040

GRUNDNOTAT TIL FOLKETINGETS EUROPAUDVALG

om Kommissionens forslag til forordning om anvendelse af mælkesyre til at fjerne mikrobiologisk overfladeforurening fra hele, halve og kvarte slagtekroppe af kvæg (komité-sag)

KOM-dokument foreligger ikke

Resumé

Kommissionen har fremsat forslag til forordning om anvendelse af mælkesyre til at fjerne mikrobiologisk overfladeforurening fra hele, halve og kvarte slagtekroppe af kvæg. Ifølge hygiejneforordningen for animalske fødevarer, forordning (EF) nr. 853/2004, må der ikke anvendes andre stoffer end drikkevand til at fjerne overfladeforurening, medmindre anvendelsen er godkendt i henhold til samme forordning. Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (EFSA) har efter anmodning fra Kommissionen udarbejdet en rapport om sikkerhed og effektivitet ved denne anvendelse af mælkesyre. Rapporten fastslår, at der ikke er sundhedsmæssige problemer forbundet med anvendelsen. Kommissionens forslag er udarbejdet på baggrund af konklusionerne i Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritets (EFSA) rapport og stiller krav til anvendelsesområde og nødvendige forudsætninger for anvendelsen. Det vurderes, at forslaget vil betyde et uændret beskyttelsesniveau i Danmark. Regeringen kan støtte forslaget, idet man fra dansk side arbejder for, at forslaget kommer til at indeholde krav om, at virksomhederne dokumenterer effekten af anvendelsen af mælkesyre til dekontaminering i den pågældende produktion.

Baggrund

Kommissionen har fremsat forslag til forordning om anvendelse af mælkesyre til at fjerne mikrobiologisk overfladeforurening fra hele, halve og kvarte slagtekroppe af kvæg. Forslaget er fremsat med hjemmel i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer (herefter hygiejneforordningen).

Forslaget behandles i en forskriftskomiteprocedure 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 hen-

holdsvis 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 Den Stående Komité for Fødevarer og Dyresundhed (SCoFCAH), 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 Fødevarer og Dyresundhed (SCoFCAH) den 18. juni 2012.

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

Ifølge hygiejneforordningen må fødevarer kun anvende godkendte stoffer til at fjerne overfladeforurening på slagtekroppe. Nuværende er kun drikkevand godkendt i hygiejneforordningen til fjernelse af overfladeforurening.

På baggrund af en anmodning fra U.S. Department of Agriculture (USDA) om, at EU accepterer import af oksekød behandlet med mælkesyre, anmodede Kommissionen Den Europæiske Fødevarer og Dyresundhedsautoritet (EFSA) om at vurdere denne anvendelse. Udover sikkerhed og effekt skulle Den Europæiske Fødevarer og Dyresundhedsautoritet (EFSA) vurdere risikoen for udvikling af nedsat følsomhed overfor biocider eller antimikrobielle stoffer samt risikoen for miljøet.

Forslaget hænger sammen med forslaget om åbning af et autonomt toldkontingent for import af oksekød af høj kvalitet, KOM (2011) 384. Kommissionen har med dette fremlagt forslag om udvidelse af et autonomt importkontingent til i alt 48.200 tons oksekød af høj kvalitet fra USA og Canada til en importtold på 0 %.

Både KOM (2011) 384 og det foreliggende forslag skal ses i sammenhæng med ”hormonforliget” som en måde til at forbedre handelsforbindelserne mellem EU og henholdsvis USA og Canada.

Den Europæiske Fødevarer og Dyresundhedsautoritet (EFSA) har den 7. juli 2011 fremlagt sin udtalelse om sikkerhed og effektivitet ved anvendelse af mælkesyre. Den Europæiske Fødevarer og Dyresundhedsautoritet (EFSA) har vurderet anvendelsen af mælkesyre til fjernelse af overfladeforurening i koncentrationer mellem 2 % og 5 % ved temperaturer op til 55 °C. Den Europæiske Fødevarer og Dyresundhedsautoritet (EFSA) vurderer, at brugen af mælkesyre til fjernelse af

overfladeforurening i de foreslåede mængder vil være uden sundhedsmæssige problemer, såfremt mælkesyren opfylder EU's renhedskriterier for tilsætningsstoffer, det vil sige som fastlagt i Kommissionens direktiv 2008/84/EF. Det vurderes endvidere, at udvikling af enzymatisk resistens og risiko for udvikling af resistens mod antibiotika som følge af mutationer er usandsynlig. Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (EFSA) vurderede endvidere, at der ikke var behov for en vurdering af miljømæssige konsekvenser, da koncentrationen af mælkesyre umiddelbart før udledning til spildevandsanlæg er ubetydelig.

Mælkesyre forekommer naturligt i en lang række fødevarer. Det er et stof, der dannes af kroppen og som omsættes til kuldioxid og vand. FNs fødevarer- og landbrugsorganisation (FAO), samt FNs Verdenssundhedsorganisation (WHO) har i 1973 vurderet, at det acceptable daglige indtagsniveau for laktat, som er et omdannelsesprodukt af mælkesyre, er ubegrænset.

Ved mælkesyrebehandling vurderer Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (EFSA), at der kan optages mælkesyre i oksekødet i små mængder på 50-190 mg/kg. På den baggrund anses stigningen i mælkesyreindtag, udover det naturligt forekommende i kødet, ved spisning af behandlet oksekød at være ubetydelig.

Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (EFSA) konkluderer, at mælkesyrebehandling medfører en reduktion af antallet af bakterier på de behandlede slagtekroppe, samt udskæringer. Reduktionerne er signifikante i forhold til ubehandlede eller vandbehandlede slagtekroppe. Generelt er reduktionerne større på slagtekroppe end på udskæringer.

Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (EFSA) anbefaler i sin udtalelse, at virksomheden, udover at dokumentere mælkesyrekoncentrationen og temperaturen på den anvendte opløsning, også verificerer andre relevante faktorer af betydning for effekten, samt udfører en validering af den antimikrobielle effekt under de specifikke produktionsomstændigheder.

Samlet set vurderer Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (EFSA), at der ingen sundhedsmæssige betænkeligheder er ved anvendelsen af mælkesyre til fjernelse af overfladeforurening i de foreslåede mængder og under hensyn til de angivne metoder.

Kommissionens forslag er udarbejdet på baggrund af anbefalingerne i Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritets (EFSA's) udtalelse og stiller krav til anvendelsesområde og nødvendige forudsætninger for anvendelsen. Kommissionens forslag vil optage mælkesyre som et godkendt stof til fjernelse af overfladeforurening i hygiejneforordningen, og vil på den baggrund tillade anvendelsen af mælkesyre på såvel kød fra EU som på importeret kød.

Kommissionens forslag giver mulighed for at anvende mælkesyre i koncentrationer mellem 2 % og 5 % ved temperaturer op til 55 °C. Mælkesyren skal opfylde de kriterier for renhed, som er fastsat i Kommissionens direktiv 2008/84/EF om specifikke renhedskriterier for andre tilsætningsstoffer til levnedsmidler end farvestoffer og sødestoffer, og opløsningen skal ske i

drikkevand. Virksomheden skal etablere et styringssystem baseret på principperne for Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), der sikrer dokumentation af koncentration og temperatur ved brug af mælkesyre som en del af virksomhedens HACCP-baserede egenkontrollsystem.

Forslaget fastsætter, at brugen af mælkesyre til dekontaminering udelukkende kan benyttes på hele, halve og kvarte slagtekroppe. Forslaget omfatter derved ikke udskæringer.

Der er i forslaget ikke fastlagt krav til, hvornår i slagteprocessen mælkesyren må påføres.

Forslaget indeholder desuden krav om, at udtagning af prøver fra slagtekroppe til undersøgelse for overholdelse af de mikrobiologiske kriterier fastsat i mikrobiologiforordningen (EF) nr. 2073/2005 sker før en eventuel mælkesyrebehandling. Det præciseres endvidere i præamblen til forslaget, at behandling med mælkesyre ikke influerer på virksomhedernes pligt til at opfylde kravene i hygiejneforordningerne (EF) 852/2004 og (EF) 853/2004 samt mikrobiologiforordningen (EF) 2073/2005, og at behandlingen ikke på nogen måde må stå i stedet for almindelig god hygiejne.

Fjernelse af overfladeforurening er en proces, der reducerer de sundhedsmæssige risici, som kan være forbundet med fødevarerne (fersk kød), og skal anvendes under forudsætning af, at hygiejnen under hele slagteprocessen opretholdes på et højt niveau.

Dekontaminering med mælkesyre er umiddelbart, ud fra danske forhold med meget lav forekomst af mikrobiologisk forurening, en omkostningstung teknologi, der næppe vil blive udbredt i dansk produktion.

En vedtagelse af forslaget giver imidlertid virksomhederne mulighed for yderligere at reducere den fødevarerikkerhedsmæssige risiko, der kan være forbundet med fersk oksekød. Dette kan for eksempel have betydning ved forekomst af verotoksinproducerende E. coli-bakterier (VTEC) og salmonellabakterier. Der eksisterer ikke på nuværende tidspunkt metoder, der effektivt kan bekæmpe for eksempel VTEC i kvægbesætninger, hvor bakterien er udbredt. God slagtehygiejne er med til at sikre en lav forekomst i det ferske kød. Behandling med mælkesyre vil forøge denne sikkerhed. Det kan få betydning for fødevarerikkerheden af både dansk og udenlandsk kød og kødprodukter.

Udtalelser

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

Gældende dansk ret

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

Konsekvenser

Forslaget har ikke statsfinansielle eller administrative konsekvenser og vurderes ikke at have øvrige samfundsmæssige eller erhvervsøkonomiske konsekvenser.

Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (EFSA) vurderer, at brugen af mælkesyre til fjernelse af overfladeforurening i de foreslåede mængder ikke er sundhedsmæssigt betænkeligt.

Fødevarerstyrelsen støtter Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritets (EFSA) vurdering.

Det vurderes, at forslaget vil betyde et uændret beskyttelsesniveau i Danmark.

Høring

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

Forbrugerrådet er som udgangspunkt skeptisk overfor dekontaminering af kød, dels på grund af en eventuel risiko for smagsmæssig og sundhedsmæssig påvirkning, dels fordi mikrobiologiske forureninger skal fjernes ved kilden, og dekontaminering ikke må anvendes til at dække over dårlig hygiejne eller direkte ansøre til at slække på hygiejnemæssige foranstaltninger.

Forbrugerrådet anerkender dog anvendelsen af vanddamp og frysning til at reducere overfladeforurening af slagtekroppe, da kødet ikke tilføres stoffer, som kan påvirke det. Denne holdning understøttes ifølge Forbrugerrådet af forbrugerundersøgelser, der viser, at der er stor forbrugermodstand mod dekontaminering, og at denne modstand er større jo mere unaturlig metoden er - her fremhæves særligt klor. Forbrugerrådet anerkender, at mælkesyre ikke har umiddelbare sundhedseffekter og også dannes naturligt på kød, men ser ikke noget behov for denne anvendelse, da andre metoder, for eksempel vanddamp, vil være tilstrækkelige.

Såfremt forslaget vedtages, finder Forbrugerrådet det afgørende, at forordningens betingelser overholdes, og at det dokumenteres, at der ikke er nogen påvirkning af den smagsmæssige eller teknologiske kvalitet, samt at der ikke slækkes på hygiejnemæssige tiltag tidligere i produktionsprocessen.

Dansk Industri er positive overfor Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritets (EFSA) evaluering og anbefalinger og har ingen bemærkninger til forslaget.

Landbrug & Fødevarer støtter forslaget. Det er vigtigt for Landbrug & Fødevarer at fastslå, at dekontaminering med mælkesyre er et supplement til og ikke en erstatning for de hygiejniske

forholdsregler, der er indført på slagterierne. Selv om slagterierne har indført en række kvalitets- og kontrolmæssige procedurer, er de nødt til at gennemskære huden på dyrene som en del af slagteprocessen, og derfor er det fysisk umuligt at undgå en vis krydskontaminering af slagtekroppen. Der er ganske vist krav om, at slagtedyrene skal være rene, men selv på et synligt rent dyr vil huden være forurennet med et stort antal bakterier. I den forbindelse er det også vigtigt at tænke på, at der skal meget få VTEC-bakterier til at fremkalde sygdom.

I forhold til høringssvaret fra Forbrugerrådet kan det fremhæves, at Den Europæiske Fødevareresikkerhedsautoritet (EFSA) vurderer, at anvendelsen vil være uden sundhedsmæssige problemer. En eventuel smagspåvirkning er ikke behandlet i Den Europæiske Fødevareresikkerhedsautoritets (EFSA's) rapport, men Danish Meat Research Institute (DMRI) oplyser, at den estimerede mængde mælkesyre, som optages af det ferske kød (50-190 mg/kg) er meget lille (op til ca. 0,02 %), sammenlignet med det naturlige indhold i kød (ca. 0,6-0,7 %). Danish Meat Research Institute (DMRI) har i 2004 undersøgt effekten af mælkesyrebehandling på farve, spisekvalitet og mikrobiologi og konkluderer i undersøgelsen, at smagspåvirkningen er ubetydelig.

Derudover kan det bemærkes til høringssvaret fra Forbrugerrådet, at der på nuværende tidspunkt ikke er udviklet dekontaminerende metoder til brug på danske kreaturslagterier. Afskylning med varmt vand, som bruges ved dekontaminering af svineslagtekroppe, kan også anvendes til kreaturer. En ulempe ved denne metode er et meget højt vandforbrug, antageligt mellem ca. 100 og 350 liter pr. slagtekrop, afhængigt af om en del af vandet genanvendes. Derudover anvender slagterierne et såkaldt vakuumsug med damptilførsel for at fjerne synlig gødningsforurening. Udstyret er håndholdt, og anvendelsen er derfor særdeles arbejdskraftintensiv.

Regeringens foreløbige generelle holdning

Det er regeringens holdning, at forslag, som øger fødevareresikkerheden i Danmark og EU, skal fremmes.

Danmark er traditionelt fortalende for, at sygdomme, som spredes fra dyr til mennesker via fødevarerne, så vidt muligt skal bekæmpes ved kilden, det vil sige på besætningsniveau. Det er stadig et væsentligt princip for regeringen, men ikke altid tilstrækkeligt eller muligt.

Dekontaminerende behandling af slagtekroppe som supplement til en jord-til-bord-bekæmpelse benyttes allerede i Danmark. Som et led i salmonellahandlingsplanen i svineproduktionen behandles slagtekroppe fra de mest kontaminede svinebesætninger med 80° C varmt vand umiddelbart efter slagtning.

Behandling med mælkesyre eller varmt vand bevirker en reduktion, ikke en elimination, af antallet af bakterier på slagtekroppen, og en god slagtehygiejne er derfor ikke alene et lovgivningskrav men også en forudsætning for de ønskede resultater i form af sikre fødevarer.

De danske erfaringer med dekontaminering af slagtekroppe viser, at det er et effektivt redskab, men at det ikke kan stå alene. Det bør derfor ses som et redskab, der sammen med god slagtehygiejne og andre relevante tiltag i de forskellige produktionsled er med til at sikre en meget høj fødevarer sikkerhed. Fra dansk side vurderes det, at det er væsentligt, at virksomhederne validerer effekten af behandlingen i den pågældende produktion, som det også anbefales i Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritets (EFSA's) udtalelse.

For nogle mikroorganismer findes der ikke på nuværende tidspunkt effektive metoder til bekæmpelse i produktionen. Det gælder for eksempel VTEC-bakterier, som kan medføre meget alvorlige og dødelige infektioner. Forekomsten i fersk kød på det danske marked er lav, men fødevarer bårne udbrud med oksekødsprodukter som kilde er set både i Danmark og i vore nabolande.

Mælkesyre er et naturligt forekommende og ufarligt stof, som allerede dannes i kød. Der er ifølge Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritets (EFSA's) og DTU Fødevarer instituttets vurdering ingen sundhedsmæssige betænkeligheder forbundet med brug af stoffet inden for de foreslåede rammer.

Regeringen finder, at en accept af den foreslåede form for dekontaminering kan medvirke til at øge beskyttelsesniveauet og lægger vægt på, at forslaget ikke indebærer mulighed for at reducere indsatsen for at sikre hygiejnen i almindelighed.

Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet (EFSA) og Fødevarer styrelsen vurderer, at forslaget er sundhedsmæssigt uproblematisk.

Regeringen kan på den baggrund støtte forslaget, idet man fra dansk side arbejder for, at der i forslaget indføres krav om dokumentation af effekten af behandlingen i den pågældende virksomhed.

Generelle forventninger til andre landes holdninger

Det er på nuværende tidspunkt usikkert, om der vil være kvalificeret flertal blandt medlemsstaterne for forslaget.

Tidligere forelæggelse for Folketingets Europaudvalg

Forslaget har ikke tidligere været forelagt Folketingets Europaudvalg.