



Den 11. januar 2024
FVM 322

GRUNDNOTAT TIL FOLKETINGETS EUROPAUDVALG

om Kommissionens forslag til delegeret retsakt der ændrer bilagene II og III i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) 853/2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer (delegeret retsakt)

KOM-dokument foreligger ikke

Resumé

Kommissionen har fremsat forslag til delegeret retsakt om ændring af bilagene II og III til forordning (EF) nr. 853/2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer. Med forslaget ændres bestemmelserne for dyr, som må slagtes på oprindelsesbedriften (heste, køer og svin). Dermed omfatter bestemmelsen ikke længere kun såkaldte uhåndterbare dyr, men også dyr som ikke er uhåndterbare. Da området fremover reguleres af EU-lovgivning, bortfalder muligheden for at opretholde den danske gårdslagtningsmodel, som hidtil har været brugt til at slagte dyr som ikke faldt ind under definitionen på "uhåndterbare dyr". Det betyder, at de eksisterende bestemmelser om mængdemæssig begrænsning på antallet af dyr, der kan slagtes ved én lejlighed kommer til at gælde ved alle slagtninger på bedriften. Ligeledes skal slagtning og afblødning overværes af en embedsdyrlæge. Forslaget åbner samtidig for slagtning af får og geder, hvilket ikke har været en mulighed før. Bestemmelserne for slagtemæssig behandling af opdrættet vildt ændres således, at behandlingen nu udvides til ikke bare at kunne foretages på slagterier, men også kan foretages på vildthåndteringsvirksomheder. Der fastsættes endvidere regler for autorisation af mobile slagterier, der opererer over landegrænser, at dyr, der er leveret til et slagteri, skal slagtes der og kun under særlige omstændigheder må flyttes til et andet slagteri samt regler for tørmodning af fersk kød. Der er også tilføjet en bestemmelse, der fastsætter rammerne for brug af såkaldte stivningstemperaturer til fiskevarer. Den delegerede retsakt vurderes generelt ikke at ændre beskyttelsesniveauet i Danmark og resten af EU. Regeringen støtter, at Rådet gør indsigelse mod udstedelsen af den delegerede retsakt, og vil 8 dage fra oversendelsen af nærværende notat lægge dette til grund.

Baggrund

Kommissionen har fremsat forslag om ændring af bilagene II og III til Rådets og Europa-Parlamentets forordning (EF) nr. 853/2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer.

For så vidt angår ændring af bilag III i forordning (EF) nr. 853/2004 er forslaget fremsat med hjemmel i artikel 10, stk. 1, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer.

Forslaget er fremsat af Kommissionen med hjemmel i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 som en delegeret retsakt. Den delegerede retsakt kan kun træde i kraft, hvis Europa-Parlamentet eller Rådet ikke gør indsigelse inden for en frist på 2 måneder. Fristen for indsigelse kan forlænges med 2 måneder efter anmodning fra enten Europa-Parlamentet eller Rådet. Europa-Parlamentet træffer beslutning om indsigelse med absolut flertal. Rådet træffer beslutning om indsigelse med kvalificeret flertal.

Forslaget til den delegerede retsakt er sendt til Rådet i december 2023. Der er frist for indsigelse til Rådssekretariatet senest den 19. januar 2023.

Formål og indhold

Forslaget indeholder en række præciseringer og forslag til tekniske ændringer, herunder opdatering af lanelister og angivelse af referencemålemetoder. Derudover fastsætter forslaget regler vedrørende en række emner.

Slagtning på oprindelsesbedriften

Bestemmelsen ændres, så det ikke længere kun er uhåndterbare dyr (heste, kvæg og svin), som må slagtes på oprindelsesbedriften. Uhåndterbare dyr defineres som dyr, der ikke kan transporteres til slagtning, fordi der er risiko for, at de gør skade på sig selv eller på de mennesker, der håndterer dem. Fremover kan alle dyr (heste, kvæg og svin) slagtes på oprindelsesbedriften, uanset om dyrene er uhåndterbare eller ej. Det vil blandt andet betyde, at gældende begrænsning på antal uhåndterbare dyr, der kan slagtes ved en enkelt lejlighed (i alt maks. tre heste eller kvæg samt seks grise), videreføres i det nye forslag og kommer til at gælde for alle dyr. Ligeledes skal slagtning og afblødning af alle dyr fortsat overværes af en embedsdyrlæge. Det betyder, at inspektion før slagtning (AM-kontrollen) skal udføres umiddelbart før slagtningen. Desuden åbnes der i forslaget for, at får og geder (i alt maksimalt ni dyr) kan slagtes under denne ordning.

Mobile slagterier, der opererer over landegrænser

Der stilles bl.a. krav til, at slagterierne skal autoriseres i alle de lande, de slagter i.

At det ikke er tilladt at fjerne levende dyr fra slagterier

Når dyr er leveret til slagtning, kan de ikke forlade slagteriet levende, med mindre der er tale om, at slagteriet ikke er funktionsdygtigt.

Tørmodning af fersk kød

Der angives i teksten forslag til, under hvilke forhold tørmodning af kød kan foregå.

Transport af ikke-fuldt-kølet kød

Mulighederne for transport af kødet bliver udvidet, således det nu er muligt at opsamle kød fra tre slagterier. Hidtil har det kun været muligt at opsamle kød fra ét slagteri.

Stivningstemperaturer

Med forslaget fastsættes rammer for brug af stivningstemperaturer for frosne fiskevarer. Denne proces har der ikke specifikt været lovgivet om før, men processen er foretaget under muligheden for kortvarige brud på kølekæden i forbindelse med tilberedning, jf. Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004, bilag II, kapitel IX, punkt 5.

Frosne fiskevarer, der skal skiveskæres mekanisk, bliver ofte kølet ved temperaturer over den temperatur, som er krævet for frosne fiskevarer (-18 °C), men under den temperatur, der kræves for ferske fiskevarer (0-2 °C). Dette sker, for at fiskevaren opnår en optimal konsistens til skiveskæring. Den danske

fiskevarebranche oplyser, at den benytter temperaturer mellem -12 °C og -3 °C, og at det specielt er røget laks, der stivnes og skiveskæres ved denne metode. I nogle tilfælde ligger fiskevarerne ved stivningstemperaturer i op til 10 dage.

Den foreslåede ramme kræver, at frosne fiskeprodukter, der skal skiveskæres eller fileteres, kan holdes ved stivningstemperaturer over -18 °C, men stadig under frysepunktet, i så kort en periode som muligt og maksimalt i 96 timer. Stivningstemperaturen må ikke bruges til opbevaring eller transport.

Europa-Parlamentets udtalelser

Europa-Parlamentet vil få forelagt den delegerede retsakt.

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.

Gældende dansk ret

Der har ikke været særskilt dansk lovgivning på området. Danmark har dog, med en fortolkning af EU-lovgivningen, tilladt såkaldt gårdslagtning, hvor det har været muligt at få dyr slagtet på oprindelsesbedriften under et slagteris ansvar. Her overlades dyrene i slagteriets varetægt på bedriften, og embedsdyrlægen skal ikke overvære slagting og afblødning, idet dette ikke er et krav på et autoriseret slagteri. Inspektion før slagting kan udføres op til 24 timer før slagtingen. Der har ikke været begrænsning på det antal dyr, der kan slagtes ved én lejlighed. Vedtagelsen af den nye forordning vil medføre, at gårdslagtningens modellen ikke kan opretholdes.

Den gældende lovgivning for slagting af uhåndterbare dyr på bedriften vil i det nye forslag komme til at gælde for alle dyr, uanset om de er uhåndterbare eller ej. Det vil sige, at begrænsningen på antallet af dyr, der kan slagtes ved én lejlighed, og at embedsdyrlægen skal foretage inspektion før slagting og overvære slagting og afblødningen, kommer til at gælde for alle slagtinger på bedriften.

Konsekvenser

En vedtagelse af forslaget har ingen lovgivningsmæssige konsekvenser og vurderes ikke at have statsfinansielle eller administrative konsekvenser for det offentlige eller konsekvenser for EU's budget. Forslaget skønnes heller ikke at have væsentlige samfundsøkonomiske konsekvenser.

Forslaget skønnes at have begrænsede erhvervsøkonomiske konsekvenser for de producenter, der har benyttet sig af gårdslagtningens modellen. Det skyldes, at gårdslagtningen typisk er foretaget af små slagterier, som er omfattet af bestemmelserne om de minimis-støtte. De minimis-støtte gives til små slagterier, som slagter mindre end 35.000 dyreenheder årligt. Støtteordningen udmøntes som en støtteprocent, hvor en virksomhed får dækket en procentdel af de kontrolomkostninger, de har til Fødevarestyrelsen. Støtteprocenten varierer og genberegnes typisk to gange årligt. Støtteprocenten dækker cirka 2/3 af kontrolomkostningerne, men kan variere over året afhængig af, om de enkelte slagterier har nået årets maksimale støttebeløb samt af deres aktivitetsniveau.

I 2021 blev der udbetalt 337.729 kr. i de minimis-støtte til små slagterier, som har foretaget gårdslagtning, og 232.284 kr. i 2022. Forslaget medfører, at dele af tilskuddet vil bortfalde, når kontrollen fremover skal ske i besætningen og ikke under et autoriseret slagteri. Det bortfaldne tilskud vil påvirke den pris, som producenten skal betale. Dette fordi producenten fremover selv skal betale for inspektionen før slagtingen samt overvågning af slagting og afblødning. Den slagtemæssige behandling af slagte-

kroppene skal fortsat ske på slagterierne (afhudning, inspektion efter slagting mv.). Den del af slagtingen vil der stadig være de minimis-støtte til. Ifølge Fødevarestyrelsens oplysninger er der især to slagterier, der bliver påvirket af de nye regler.

Endelig skønnes en vedtagelse af forslaget ikke at berøre beskyttelsesniveauet i Danmark og EU. Erhvervsstyrelsens område for bedre regulering skønner, at forslagets ændringer ikke medfører administrative konsekvenser for erhvervslivet i Danmark på over 4 millioner kroner.

Høring

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

Dansk Erhverv er generelt positivt indstillet over for EU-tiltag, som har til formål at forbedre fødevaresikkerheden. De finder det også positivt, at Kommissionen udarbejder og løbende forbedrer vejledninger, der kan hjælpe fødevarevirksomhederne med at overholde lovgivningen og som kan sikre en klar og ensartet forståelse af reglerne i hele EU. Dansk Erhverv opfordrer Kommissionen til ikke at indføre et forslag, der angiver præcis, hvordan tørmodning af kød skal foregå. Dansk Erhverv ønsker, at der alternativt kunne tilføjes en sætning om, at man også kan anvende en anden metode, hvor man vil kunne opnå samme resultat.

Fødevarestyrelsen bemærker, at Kommissionen har ændret bestemmelsen om tørmodning således, at lignende metoder også kan anvendes.

Landbrug & Fødevarer ønsker at sikre, at mobile slagterier, der opererer over grænser, er underlagt de særlige smittebeskyttelsesregler, som forhindrer overslæbning af smitsomme husdyrsygdomme over landegrænser. Landbrug & Fødevarer foreslår, at dette kan sikres ved, at det mobile slagteri inspiceres af myndighederne efter det har krydset grænsen, og inden det tages i brug.

Vedrørende slagting på bedriften så støtter Landbrug & Fødevarer muligheden for at slagte alle dyr, og ikke kun de uhåndterbare. Desuden foreslår Landbrug & Fødevarer, at den mobile enhed, der transporterer dyret til slagteriet, bør kunne være en enhed, der opererer under slagteriets ansvar gennem en bindende juridisk kontrakt mellem slagteriet og en vognmand/chauffør i besiddelse af et kompetencebevis.

Vognmanden/chaufføren kan foretage bedøvelse og aflødning i besætningen og efterfølgende på hygiejnisk vis transportere det aflivede dyr til slagtemæssig behandling på slagteriet. Desuden ønsker Landbrug & Fødevarer, at der fortsat arbejdes for, at det er muligt at slagte mere end tre stykker kvæg ad gangen.

Desuden ønsker Landbrug & Fødevarer, at det bliver muligt at transportere ikke fuldt kølet kød fra flere virksomheder.

Fødevarestyrelsen bemærker, at Kommissionen har ændret bestemmelsen i en senere udgave, således at det i nuværende forslag er muligt at transportere kød fra tre slagterier eller et frysehus.

De Samvirkende Købmænd bemærker, at der er der er tilføjet en ordlyd svarende til ”anden behandling”, hvormed man opnår samme resultat” i afsnittet om tørmodning af kød. Selvom De Samvirkende Købmænd finder dette positivt, så mener de fortsat, at det meget detaljerede forslag om, hvordan tørmodning af kød skal foregå ikke skal indføres i forordningen, idet den fortsat skal være HACCP-baseret (Hazard Analysis and Critical Control Points), hvilket er en risikobaseret tilgang.

Danske Slagtemestre/FødevareDanmark finder det positivt, at der nu i EU-lovgivningen kommer en mulighed for at slagte alle dyr på oprindelsesbedriften, men at det er ufleksibelt, at der fortsat er begrænsning på antallet af dyr, som kan slagtes ad gangen. Angående tørmødning af fersk kød så ønskes der metodefrihed i stedet for at en præcis metode, som fastsættes i lovgivningen.

Fødevarestyrelsen bemærker, at Kommissionen har ændret bestemmelsen om tørmødning i en senere udgave således, at lignende metoder nu også kan anvendes.

Økologisk Landsforening henviser til svaret fra FødevareDanmark. Derudover fremhæver Økologisk Landsforening, at det er positivt, at kravet om, at kun u håndterbare dyr må slagtes på bedriften, bortfalder, således at alle dyr nu kan slagtes der. Dog påpeger Økologisk Landsforening, at et loft over antal af dyr er ubegrundet og kun medfører kompleksitet. Desuden ønsker Økologisk Landsforening, at kravet om, at afblødning og aflivning skal overvåges af en embedsdyrlæge, bortfalder. Økologisk Landsforening påpeger desuden, at det er vigtigt, at mulighederne for at kunne rekvirere en vagt embedsdyrlæge eller en embedsdyrlæge gennem slagteriet beholdes.

Dyrenes Beskyttelse støtter forslagene til ændringer, som de mener vil kunne medvirke til bedre dyrevelfærd, idet der åbnes op for mobile slagterier over grænser, det bliver muligt at slagte alle dyr, der ikke er u håndterbare på bedriften, og fordi det bliver muligt også at slagte får og geder. Dermed skånes dyr for transporten til slagteriet, og de skånes for selve opholdet på slagteriet, hvilket er fremmede for dyrevelfærden, da begge dele kan være meget stressende for dyrene. Derudover støtter Dyrenes Beskyttelse kravet om, at indbragte dyr kun i undtagelsestilfælde kan forlade et slagteri i live – og i givet fald kun til et andet slagteri. Dyrenes Beskyttelse støtter også, at opdrættet vildt slagtet i besætningen kan leveres til vildthåndteringsvirksomheder i stedet for et slagteri. Årsagen hertil er, at de vurderer, at det vil kunne fremme dyrevelfærd.

Danish Seafood Association mener ikke, at det er nødvendigt at fastsætte rammer for stivningstemperaturer, da man allerede kan forhindre uhensigtsmæssig praksis med de nuværende regler. Danish Seafood Association mener desuden, at de valgte tids- og temperaturintervaller virker arbitrære, og det bør være op til virksomheden at fastsætte rammer baseret på en konkret vurdering af produktet. Danish Seafood Association forstår baggrunden for lovforslaget, idet at det kan misbruges til opbevaring uden for de gældende temperaturbestemmelser, men mener, at sanktionering af overtrædelser godt kan rummes under nuværende lovgivning. Danish Seafood Association bemærker, at det ikke er de økonomiske konsekvenser for det danske erhverv, der giver anledning til betænkeligheder. Det er derimod et principielt ønske om en risikobaseret tilgang (den såkaldte HACCP-baserede tilgang), uden fastsatte rammer i lovgivningen.

Fødevarestyrelsen bemærker, at Kommissionen har ændret bestemmelsen i en senere udgave, således at temperaturintervallet blev udvidet fra ”-7 til -14 °C” til temperaturer over -18 °C, dog stadig under frysepunktet.

Generelle forventninger til andre landes holdninger

Man er fra dansk side ikke bekendt med offentlige tilkendegivelser om forslaget i andre medlemsstater. På baggrund af tidligere afstemninger om lignende forslag forventes der at være et kvalificeret flertal for forslaget blandt medlemsstaterne.

Regeringens generelle holdning

Regeringen kan støtte de dele af forslaget, der åbner for muligheder for dansk erhverv såsom tørmødning af kød, mobile slagterier over grænser, transport af ikke fuldt kølet kød mv. Regeringen kan dog ikke støtte begrænsningen på det antal dyr, der kan slagtes ved en lejlighed, og at afblødning og slagtning

skal overvåges af en embedsdyrlæge ved alle slagtninger. Regeringen støtter, at Rådet gør indsigelse mod udstedelsen af den delegerede retsakt, og vil 8 dage fra oversendelsen af nærværende notat lægge dette til grund.

Tidligere forelæggelser for Folketingets Europaudvalg

Sagen har ikke tidligere været forelagt Folketingets Europaudvalg.