



Til Fødevarestyrelsen
Att.: 28@fvst.dk; ankl@fvst.dk

Landbrug & Fødevarer F.m.b.A.

Axelborg, Axeltorv 3
DK 1609 København V
T +45 3339 4000
E info@lf.dk
W www.lf.dk
CVR DK 25 52 95 29

Høring vedr. ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning nr. (EF) 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer samt EU-Kommissionens vejledning til samme forordning.

Landbrug & Fødevarer vil gerne sige tak for muligheden for at kommentere på denne høring. Vi har følgende bemærkninger:

Høring 1:

Ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning nr. (EF) 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer.

**Bilag II
Afsnit I, del B, punkt 8**

Punktet ændres, så der fremover skal tilføjes forkortelsen for Den Europæiske Union (EU) på identifikationsmærkerne i stedet for Det Europæiske Fællesskab (EF). Dette betyder, at alle identifikationsmærker skal ændres, og der er givet en overgangsperiode frem til udgangen af 2028.

Det bør sikres, at overgangsperioden forlænges tilsvarende, hvis forordningsændringens ikrafttrædelsesdato bliver udskudt

**Bilag III
Afsnit I og II**

I afsnit I (tamhovdyr) og II (fjerkræ og lagomorfer) er der indsat ny tekst om autorisation af mobile slagterier, som udfører slagtning i forskellige medlemsstater. Sådanne mobile slagterier skal være autoriseret i hver medlemsstat, hvor den har aktiviteter. *Det bør sikres, at mobile slagterier, der krydser landegrænser og har aktiviteter i flere medlemsstater, er underlagt særlige smittebeskyttelsesregler, der forhindrer overslæbning af smitsomme husdyrsygdomme over landegrænser. Det kan sikres ved, at det mobile slagteri inspiceres af myndighederne efter det har krydset grænsen, og inden det tages i brug.*

**Bilag III
Afsnit I, kap. VIa**

Punkt a) slettes. Dette punkt beskrev, at det kun er dyr, som ikke kan håndteres, uden at der opstår fare for dyret selv eller mennesker ("vilde dyr"), som kan slagtes på denne måde. *Landbrug & Fødevarer støtter, at punktet slettes. Dette giver fremover mulighed for at slagte dyr på bedriften, som godt kan håndteres af mennesker, men som af andre årsager ønskes slagtet på bedriften f.eks. af dyrevelfærdsmæssige grunde.*

Den mobile enhed, som skal anvendes til afblødning og transport af de slagtede dyr til slagteriet, skal muliggøre hygiejnisk håndtering og afblødning af dyrene samt korrekt bortskaffelse af dyrenes blod og skal være en del af et slagteri, der er autoriseret af den kompetente myndighed i overensstemmelse med artikel 4, stk. 2. *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 afblødning i besætningen og efterfølgende på hygiejnisk vis transportere det aflivede dyr til slagtermæssig behandling på slagteriet.

I samme kapitel er det angivet, at der højst kan slagtes 3 stykker tamkvæg ved samme lejlighed på oprindelsesbedriften. *Vi opfordrer til, at der arbejdes for, at antallet øges til at gælde for flere end 3 tamkvæg ad gangen.*

Bilag III **Afsnit I, kap. VII, et nyt punkt 2a tilføjes efter punkt 2**

Følgende tekst er blevet tilføjet:

“Before placing on the market or freezing, bovine meat subject to dry-ageing must be stored at a surface temperature of $-0,5$ to $3,0^{\circ}\text{C}$, with a relative humidity of a maximum of 85% and an airflow of 0,2 to 0,5 m/s in a dedicated room or cabinet for a maximum of 35 days starting at the end of the stabilization period upon slaughter. However, food business operators may apply other combinations of surface temperature, relative humidity, airflow and time, or do dry-ageing of meat of other species, if they demonstrate to the satisfaction of the competent authority that equivalent guarantees are provided on the safety of the meat.”

Landbrug & Fødevarer støtter muligheden for, at virksomheden kan anvende andre kombinationer af overfladetemperatur, relativ luftfugtighed, luftgennemstrømning og tid end dem, der er beskrevet i teksten.

Bilag III **Afsnit I, Kap. VII, punkt 3 (b)**

Punkt 3 (b), iv er ændret:

“(iv) per transport, the vehicle transporting the carcasses, half carcasses, quarters, or half carcasses cut into three wholesale cuts collects meat from a maximum of three slaughterhouse or from one cold store collecting directly from slaughterhouses; all the requirements laid down in this point (b) shall apply from the first loading of the carcasses, half carcasses, quarters, or half carcasses cut into three wholesale cuts in a slaughterhouse;”

Landbrug & Fødevarer anerkender muligheden for at afhente kød fra mere end et slagteri.

Bilag III

Afsnit I, Kap. VII, punkt 3 (b), (ix) samt præambel 10

Præambel (10):

“Different outcomes have been signalled by competent authorities on the measurement of the surface temperature when using different methods. It is therefore appropriate to lay down a reference method based on the experience gained by food business operators and technological developments while maintaining the possibility to use alternative methods.”

Afsnit I, kap. VII, punkt 3 (b), (ix):

“Methods for measuring the surface temperature shall be validated **and the following method shall be used as reference method:**”

Landbrug & Fødevarer kan ikke støtte en specifik metode som referencemetode. Vi foreslår derfor, at præambelen justeres samt at den med gult markerede sætning slettes. På nuværende tidspunkt er det kun et begrænset antal medlemsstater, der har erfaring med denne metode, og det er vores erfaring at brug af validerede metoder er tilstrækkeligt. Derudover er den beskrevne metode ikke særlig praktisk. Vi foreslår, at referencemetoden beskrives i en vejledning.

Høring 2

Ændring af Kommissionens vejledning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning nr. (EF) 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer.

Punkt 5.7

Dette punkt i vejledningsteksten omhandler mulighed for slagtning på bedriften samt brug af mobile slagterier. I teksten på side 18 om slagteri-aktiviteter på tværs af grænserne fremgår det af andet punkt, at:

”• there are no additional restrictions in case of cross-border use of mobile units (slaughter boxes) in accordance with Chapter VIa of Section I to Annex III of Regulation (EC) No 853/2004: Ante-mortem inspection can take place in country A by a first official veterinarian of country A, while post-mortem inspection can take place in the slaughterhouse in country B by, under supervision or under the responsibility of another official veterinarian of country B. The approval number/health mark is the one of the slaughterhouse of which the mobile units are part.”

Det bør sikres, at mobile enheder (slagtebokse), der krydser landegrænser og har aktiviteter i flere medlemsstater, er underlagt særlige smittebeskyttelsesregler, der forhindrer overslæbning af smitsomme husdyrsygdomme over landegrænser.

Med venlig hilsen



Trine Vig Tamstorf
Chefkonsulent

Fødevarer- og veterinærpolitik

M +45 3017 8872
E tv@lf.dk