

Til Fødevarestyrelsen
Att:15@fvst.dk; sibiw@fvst; katkr@fvst.dk
J. nr.: 2026-95360

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

Vedr. høring over ændringsforslag til Kommissions Delegerede Forordning (EU) 2019/2090 (Non-complianceforordningen)

Landbrug & Fødevarer takker for muligheden for at bidrage med et høringssvar til forordningen.

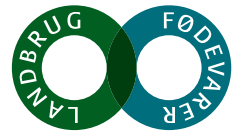
Landbrug & Fødevarer bakker overordnet op om, at der i Kommissionens delegerede forordning 2019/2020 beskrives, hvordan de forskellige aktører skal forholde sig i sager, hvor tilbageholdelsestiden ikke er overholdt. Dette er i vores optik en forudsætning for forudsigelighed og gennemsigtighed i myndighedernes forvaltning, særligt i de sager, hvor dyrene allerede er slagtede.

Det fremgår af forslaget, at i tilfælde hvor embedsdyrlægen har mistanke om eller vished for at tilbageholdelsestiden ikke er overholdt, og hvor de involverede produkter fortsat kan isoleres eller identificeres isoleret i en batch af produkter, der ikke er omfattet af den manglende tilbageholdelsestid, skal produkterne nedklassificeres til kategori 2 animalske biprodukter.

Tilbageholdelsestiderne for de forskellige veterinærmedicinske præparater er individuelt bestemt og fastsættes i forbindelse med markedsføringstilladelsen af de nationale myndigheder ud fra de regler, der gælder på det pågældende tidspunkt. Der findes eksempler på store variationer i tilbageholdelsestiden på det samme præparat i samme koncentration i de enkelte medlemslande og endda mellem to ens produkter markedsført i det samme land. Konkret viser en undersøgelse, at tilbageholdelsestiden for aktivstoffet oxytetracyclin (100 mg/ml) i 68 forskellige præparater har en variation på mellem 5 og 40 dages tilbageholdelsestid. I Danmark er der to sammenlignelige oxytetracyclin-produkter, hvor det ene har 30 dage og det andet 14 dages tilbageholdelsestid.

Henset til dette mener vi ikke, at tilbageholdelsestiden i relation til fødevarer sikkerhed kan stå alene, men at der skal foretages en risikovurdering af de omfattede produkter således, at håndteringen bliver proportionel. Risikovurderingen indeholder en beregning af forventet restkoncentration på slagtetidspunktet, der dels sammenholdes med MRL (maximum residue level) fastsat i EU-lovgivningen og dels sammenholdes med ADI (acceptable daily intake), der er den mængde en person dagligt kan indtage hele livet uden sundhedsrisiko. Det bemærkes i den forbindelse, at der ved fastsættelse af tilbageholdelsestiden er taget udgangspunkt i ADI, før MRL og endelig tilbageholdelsestid er fastsat.

Efter vores forståelse indebærer ændringsforslaget, at embedsdyrlægen i tilfælde, hvor produkter med manglende overholdelse af tilbageholdelsestiden er blandet med andre produkter, og ikke kan isoleres, skal vurdere alle relevante oplysninger og på den baggrund fastlægge de nødvendige forholdsregler for at beskytte menneskers sundhed. Heri ligger det implicit, at en vurdering af fødevarers farlighed i forhold til konsumegnethed skal foretages ud fra en konkret risikovurdering. Det er i den forbindelse relevant at være opmærksom på, at der ikke foreligger videnskabelig dokumentation for, at produkter fra et slagtedyr, der ikke overholder tilbageholdelsestiden, generelt er farlige. Det følger af fødevarerforordningens artikel 14, at der ligger et skøn i vurderingen af, hvorvidt en fødevarer er uegnet til menneskeføde. Brugen af risikovurderingsværktøjer efter



HACCP-princippet i fødevareindustrien er et internationalt anerkendt princip i fødevaresektoren og har igennem mange år været bærende i egenkontrollen fra "jord til bord" i henhold til den gældende EU-lovgivning, jf. fødevareforordningens artikel 6, artikel 14 og artikel 15.

Det er vores opfattelse, at det af forslaget tydeligt bør fremgå, at embedsdyrlægen er forpligtet til at inddrage risikovurderinger i den samlede vurdering. Vi foreslår derfor, at det præciseres, at hvor dyret indgår i en batch med dele af andre dyr, der efterlever reglerne, skal der foretages en risikovurdering uanset om produkterne er markedsført, dvs. at begrebet 'risikovurdering' direkte indgår som en del af teksten.

Vi efterlyser desuden, at hensynet til madspild indgår som en del af proportionalitetshensynet "appropriate enforcement" i præambeltekst nr. 6.

Det er heller ikke tydeligt, om det er slagteriet eller besætningsejeren, der er operatøren i den foreslåede artikel 5a) litra (b) og (c). Vi bakker op om, at der skal ske opfølgning i besætningen i sager, hvor tilbageholdelsestiden ikke er overholdt, da det er besætningsejerens ansvar at sikre, at tilbageholdelsestiden overholdes, hvilket også er en del af fødevarekædeoplysningerne, som skal afgives forud for slagtning. Hvis 'operatør' derfor alene refererer til slagterier, vil det derfor være hensigtsmæssigt at indsætte opfølgningsaktiviteter overfor besætningsejer. Slagterierne har opfyldt deres forpligtelse når de sikrer, at der kun slagtes dyr hvor hvem fødevarekædeoplysningerne er afgivet af besætningsejeren.

Landbrug & Fødevarer står naturligvis til rådighed for dialog og yderligere uddybning af ovenstående, hvis I måtte have spørgsmål til vores bemærkninger.

Med venlig hilsen

Tina Birk Jensen
Chefkonsulent

Fødevare- & Veterinærpolitik

E tbje@if.dk