

Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Stationsparken 31-33
2600 Glostrup

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

Sendt til 28@fvst.dk med kopi til ankl@fvst.dk

Høringssvar over ændring af forordning (EF) nr. 853/2004 (indfrysning af kød)

Landbrug og Fødevarer takker for muligheden for at bidrage med et høringssvar til EU Kommissionens forslag om ændring af forordning 853/2004 vedrørende indfrysning af kød. Forslaget til ændring af forordningen er udarbejdet af EU Kommissionen på baggrund af en udtalelse fra EFSA. Hvor kød tidligere skulle indfryses straks efter stabiliseringsperioden, foreslås nu tre muligheder for at indfryse kød.

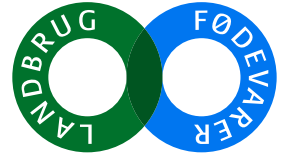
Landbrug & Fødevarer støtter overordnet ændringsforslagets intention om, at forslaget skal bidrage til øget fleksibilitet i forhold til indfrysningstidspunktet for kød i forhold til formuleringen i den nuværende forordningstekst. Vi gør dog opmærksom på, at praksis for indfrysning af især oksekød både i Danmark og andre EU-lande gennem flere årtier har været implementeret mindre stringent end angivet ordret i forordningen. Derfor vil det nye forslag i praksis og ved en direkte håndhævelse ikke medføre øget fleksibilitet men det modsatte, og det vil få store negative konsekvenser for branchen, hvis ændringsforslaget vedtages.

Generelle bemærkninger

Branchen har stor erfaring med og viden om håndtering, modning og indfrysning af kød, hvor virksomhedslederne validerer den aktuelle proces baseret på HACCP-principperne og således er ansvarlig for at fastsætte en holdbarhed, der sikrer såvel fødevarerens sikkerhed som fødevarerens kvalitet. Ved behov for indfrysning af kød, har praksis været indfrysning i rimelig tid inden udløb af holdbarheden, hvor der er taget højde for, at kødet efterfølgende kan optøs og anvendes. Der foreligger ikke dokumentation for, at den hidtidige praksis har været årsag til fødevarerens sygdomsudbrud, hvorfor der ikke kan identificeres et behov for at ændre på den nuværende praksis for indfrysning af kød ud fra et fødevarerens sikkerhedsmæssigt synspunkt.

Ændringsforslaget omfatter blandt andet kød fra klovbærende dyr, hvor især oksekød har behov for at modne. Hvis oksekød indfryses straks, stoppes modningsprocessen, hvilket resulterer i en forringelse af spisekvaliteten, da kødet bliver sejt og dermed uspiseligt.

Der mangler generelt en faglig begrundelse for ændringerne, da EFSA-udtalelsen konkluderer, at indfrysning og optøning af kød ikke øger den mikrobielle flora på kødet, hvilket betyder, at et vakuumpakket stykke oksekød, der indenfor holdbarhedsperioden kan spises fersk, også vil kunne indfryses og optøs igen uden risiko for fødevarerens sikkerheden.



Bemærkninger til indfrysning af kød efter punkt i og ii

Det angives i ændringsforslaget, at:

"Meat intended for freezing:

- i. *must be frozen within 6 days after slaughter when stored and transported at a temperature of maximum 7°C immediately after slaughter ~~without undue delay, taking into account where necessary a stabilisation period before freezing~~; or,*
- ii. *may be frozen until 14 days after slaughter where stored and transported at 3°C immediately after slaughter; "*

Landbrug & Fødevarer bemærker i den forbindelse, at en slagtekrop, der nedkøles efter slagting, typisk vil være flere dage om at nå en kerntemperatur på henholdsvis 7°C og 3°C. Vi vil derfor opfordre til, at "immediately after slaughter" ændres til "immediately after the stabilization period".

Vi bemærker desuden, at det ikke er angivet, om mulighederne skal ses i relation til bestemte pakkemetoder. Pakkemetoderne har indflydelse på den mikrobielle vækst under lagring, og dermed på kødets holdbarhed. For eksempel har oksekød, der typisk bliver vakuumpakket, længere holdbarhed end uemballeret kød.

Bemærkninger til indfrysning af kød efter punkt iii

Det angives i ændringsforslaget, at:

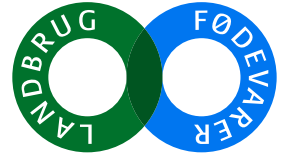
"Meat intended for freezing:

- iii. *may be frozen after storage and transport under other time/temperature conditions if the food business operator can demonstrate to the satisfaction of the competent authorities that the maximum daily mean aerobic colony count (ACC) on the surface is $\log_{10} 3 \text{ cfu/cm}^2$ (or $\log_{10} 3,5 \text{ cfu/cm}^2$) on samples taken maximum 24h before freezing using a continuous rolling window of 10 weeks according to the sampling and testing procedures laid down in rows 2.1.1, 2.1.2 of Chapter 2, and point 3.2 of Chapter 3 of Annex I to Commission Regulation (EC) No 2073/2005.*

Der stilles i forslagets mulighed iii krav om en grænseværdi for det aerobe kimental, som svarer til de krav i mikrobiologiforordningen 2073/2005, der stilles til en slagtekrop, hvor dyret lige er slagtet. Det er efter Landbrug & Fødevarers vurdering irrelevant og urealistisk at overholde et proceshygiejnekræterium for slagtekroppe, særligt når der er tale om vakuumpakket, modnet oksekød, hvor kimentallet ses væsentlig højere, og typisk skyldes naturligt forekommende, uskadelige mælkesyre bakterier. Et højt aerobt kimental er ikke nødvendigvis et udtryk for, at kødet udgør en fødevarer sikkerhedsmæssig risiko.

Handelsmæssige udfordringer nationalt og ved import

Mange virksomheder benytter sig af periodisk indfrysning som et lejlighedsvist anvendt værktøj til at mindske madspild, f.eks. i tilfælde af en annulleret ordre, eller ved opbygning af lagerbeholdning op til højtider, oplagring af overskud efter højtider og lignende. Dette er med til at sikre en stabil fødevarerforsyning og mindske madspild, og denne praksis vil blive stærkt kompliceret og i sidste ende umuliggjort, hvis ændringsforslaget vedrørende indfrysning af kød træder i kraft.



Landbrug & Fødevarer gør samtidig opmærksom på de praktiske udfordringer ved import, hvor kødet allerede har gennemgået modning under transport. Konkret er oksekød fra Sydamerika 5-6 uger undervejs for at nå frem med skib og komme igennem grænsekontrollen. Under transporten modnes kødet under køling, og først ved fysisk ankomst hos importøren kan kødet indfryses. Denne praksis vil blive umulig fremover.

Udtalelse fra Danish Meat Research Institute (DMRI), Danish Technological Institute

Landbrug & Fødevarer har på baggrund af forslaget og EFSA-udtalelsen bedt DMRI om at kommentere materialet. Deres notat er vedlagt dette høringssvar.

DMRI konkluderer blandt andet, at:

- Indfrysning og korrekt optøning af kød har ikke indflydelse på vækst og overlevelse af bakterier.
- Antallet af bakterier er ikke nødvendigvis et udtryk for, at kødet udgør en fødevarer sikkerhedsmæssig risiko, og dermed kan antallet alene ikke give et fuldt billede af kødets holdbarhed.
- Fastsættelse af holdbarhedstiden kan ske på forskellige måder, herunder ved anvendelse af prædiktionsmodeller, blandt andet DMRI Predict eller modellerne nævnt i EFSA-udtalelsen.

Opsummerende bemærkninger

Ændringsforslaget vil efter Landbrug & Fødevarers vurdering medføre omfattende, skærpede krav og vil lede til øget madspild, højere omkostninger og dermed stigning i fødevarer priserne, lavere produktkvalitet og reduceret fleksibilitet i branchen, samtidig med at fødevarer sikkerheden ikke forbedres.

Vi vil derfor kraftigt opfordre til, at ændringsforslaget justeres, så der gives mulighed for at indfryse kød efter opbevaring under andre tid og temperaturforhold under forudsætningen af, at virksomheden kan godtgøre, at fødevarer sikkerheden er intakt.

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

Med venlig hilsen

Sebastian Rønsdal
Chefkonsulent

Fødevarer- & Veterinærpolitik

M +45 5188 3096
E sero@lf.dk