

Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31-33
2600 Glostrup

Sendt til hoering@fvst.dk med kopi til 28@fvst.dk,
gusl@fvst.dk, ais@fvst.dk og teg@fvst.dk

J.nr. 2015-28-31-00108/2015-28-31-00112/2015-28-31-00124/2015-28-31-00125/2015-29-31-00165

23. februar 2016

Høringssvar vedr. udkast til ændring af bekendtgørelse om forholdsregler vedrørende salmonellose hos fjerkræ samt salmonella og campylobacter i slagtefjerkræ m.m., bekendtgørelse om bekæmpelse af salmonella i konsumægshøsehold og opdræt hertil, bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder, bekendtgørelse om fødevarerhygiejne samt bekendtgørelse om handelsnormer for æg

Dansk Erhverv har modtaget høring om udkast til bekendtgørelse om forholdsregler vedrørende salmonellose hos fjerkræ samt salmonella og campylobacter i slagtefjerkræ m.m. (slagtefjerkræ-bekendtgørelsen), bekendtgørelse om bekæmpelse af salmonella i konsumægshøsehold og opdræt hertil (konsumægsbekendtgørelsen), bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder, bekendtgørelse om fødevarerhygiejne (hygiejnebekendtgørelsen) samt bekendtgørelse om handelsnormer for æg (den såkaldte stalddørspakke).

Dansk Erhverv afgiver et samlet høringssvar for stalddørspakken, som udmøntes med de ovenstående bekendtgørelsesændringer.

Generelle bemærkninger

Dansk Erhverv støtter overordnet Fødevarestyrelsens forslag vedr. den såkaldte stalddørspakke. Dansk Erhverv finder det positivt, at primærproducenter med ændringsforslagene nu får bedre muligheder for at afsætte lokale fødevarer til lokale detailvirksomheder, restauranter og direkte til forbrugerne via stalddørssalg, herunder også via gårdbutikker, gårdcaféer mv.

Stalddørspakken imødekommer en efterspørgsel fra både forbrugere og lokale virksomheder, som har været stigende i de senere år, og det er derfor positivt, at lovgivningen nu indretter sig herefter.

Det er dog vigtigt, at de nye afsætningsmuligheder sker under forudsætning af, at fødevarer sikkerheden ikke forringes. Afsætningen skal derfor ske på baggrund af kvalificerede risikovurderinger og deraf passende kontrolforanstaltninger, så forbrugerne trygt og sikkert kan handle lokale fødevarer ved både stalddørssalg og i lokale butikker og restauranter.

Dansk Erhverv uddyber gerne ovenstående.

Med venlig hilsen

Jepp Rønnebæk Kongsbak
Politisk konsulent

Fødevarestyrelsen
28@fvst.dk
CC: ais@fvst.dk, teg@fvst.dk, gusl@fvst.dk

18.02.2016
Dok. 155687/VVO

Høring stalddørssalg (hygiejnebekendtgørelse, autorisationsbekendtgørelse, handelsnormer og slagtefjerkræbekendelsen).

Fødevarestyrelsen har sendt udkast til ændring af hygiejnebekendtgørelsen, autorisationsbekendtgørelsen, handelsnormerne og slagtefjerkræbekendelsen i høring (hhv. Sagsnr.:2015-28-31-00112 F&F/AIS, sags. nr.: 2015-28-31-00108 F&F/AIS, sags. nr. 2015-29-31-00165/K&F/TEG og j. nr.: 2015-28-31-00124/2015-28-31-00125). Forbrugerrådet Tænk sender her et samlet høringssvar for de fire bekendtgørelser.

Overordnet hilser Forbrugerrådet Tænk de nye regler velkomne, samt opfølgningerne herpå, da de vil forbedre forbrugernes adgang til lokale fødevarer. Der er en stigende interesse blandt forbrugerne til at købe lokale fødevarer. Det er her afgørende for forbrugerne, at der stadig stilles krav til fødevarerens sikkerhed, men det giver god mening, at man har lidt lempeligere regler for små producenter, da det giver stor værdi for forbrugerne med et mere varieret udbud, og der samtidig er tale om små mængder.

Forbrugerrådet Tænk er meget positive over for, at primærproducenterne fremover kan fjerne organer fra slagtet fjerkræ, kaniner og opdrættet vildt og sælge fersk kød heraf ved stalddøren, da dette vil gøre det både lettere og mere hygiejnisk for forbrugerne at håndtere kødet og dermed mere attraktivt at handle ved stalddøren. Dertil støtter vi ligeledes ændringen, ang. primærproducenternes ansvar for en indretning der er i overensstemmelse med bestemmelserne i forordningen.

Vi støtter også de udvidede muligheder for, at institutioner med eget hønsehold kan anvende æggene herfra, i eget køkken. Hønsehold i institutioner kan være med til at mindske madspild og giver samtidig indsigt i naturen og det at holde dyr. Dertil støtter vi ligeledes bestemmelsen vedr. brug af disse æg i udelukkende varmebehandlede retter.

Forbrugerrådet Tænk støtter ligeledes muligheden for at mindre lokale producenter har mulighed for at afsætte æg til nærved liggende detailhandel, ved brug af autoriseret ægpakkeri, eller via egen gårdbutik/restaurant/cafe på bedriften, eller via egen bod på lokale markeder. Hertil understreger vigtigheden af, at der skiltes med oprindelse, produktionstype og datomærkning.

Forbrugerrådet Tænk er endvidere meget positive over for, at der åbnes mulighed for, at fersk kød af fjerkræ, kaniner og opdrættet fjervildt kan afsættes direkte til lokale detailvirksomheder.

Mht. skiltning vil vi fra Forbrugerrådet Tænks side påpege at skiltning af fødevarer med anden type af produktion, såsom fødevarer fra mindre lokale producenter, altid er at foretrække. Skiltning er med til at forbrugeren har muligheden for at træffe beslutning om køb på et oplyst grundlag vedr. fødevarens oprindelse og produktionstype.

Med venlig hilsen

Camilla Udsen
Seniorrådgiver, ph.d.

Mette Raun Fjordside
Afdelings chef.



Fødevarestyrelsen

Att.: Alice Sørensen, j. nr. 2015-28-31-00108 og 2015-28-31-00112

Gülay Öcal, j.nr. 2015-28-31-00124 og 2015-28-31-00124

Tereza Gabriel, j.nr. 2015-29-31-00165

23. februar 2016 KJ

Høring vedr. "staldørspakken"; udkast til 5 forskellige bekendtgørelse

Generelle bemærkninger vedr. "staldørspakken"

Som anført i DSK's høringssvar fra juni 2015 er vi positive over for bedre muligheder for at afsætte lokale fødevarer i nærområdet. Samtidig er det naturligvis meget vigtigt, at forbrugere, som køber lokale varer i vore butikker ikke udsættes for en ny risiko i forhold til de produkter, de plejer at købe.

Med kravet i udkast til hygiejnebekendtgørelsens § 3 "Primærproducenter skal sikre, at de fødevarer....ikke er sundhedsskadelige eller af anden grund uegnede til menneskeføde." skulle alt jo være i skønneste orden, men det er uklart, hvordan primærproducenterne kan foretage denne sikring. Har de forudsætninger for at vurdere, om de produkter, de sælger, opfylder dette? Vi vil meget gerne høre, hvordan Fødevarestyrelsen forestiller sig dette opfyldt, og hvordan kontrollen med, at det er opfyldt, vil foregå.

Det er også svært at forestille sig, at f.eks. en kontrol for salmonella i æg hver 18. uge giver den samme sikkerhed som kontrol hver 2. uge. Ganske vist vil en eventuel sygdom i første tilfælde "kun" ramme et begrænset antal personer og kun i et begrænset geografisk område. Men for de der rammes, er det jo lige alvorligt. Og forbrugernes tillid kan også tage alvorligt skade.

Hvordan forestille man sig frekvensen af tilsyn skal være hos de omhandlede primærproducenter?

Vi bemærker, at det tidligere forslag om skiltning i detailledet er udgået, og vi syntes heller ikke, det forslag var optimalt. Vi mangler dog fortsat at løse spørgsmålet om, hvorvidt forbrugerne skal stilles i en situation, hvor de skal vælge mellem tilsvarende produkter med forskellige niveau af fødevarer sikkerhed, når de handler i en butik, som sælger både "konventionelle" varer og lokale varer. Med mindre Fødevarestyrelsen har en plan for at sikre, at de produkter, som fremover vil blive solgt fra primærproducenterne, er fuldt ud lige så sikre, som de produkter, der har været



igennem et slagteri eller tilsvarende virksomhed med et meget højere niveau af egenkontrol og myndighedskontrol.

Vil primærproducenter, som sælger ved stalddøren, skulle give de samme oplysninger vedr. hygiejne, gennemstegning mv., som der skal fremgå af færdigpakkede varer i butikkerne?

Specifikke bemærkninger vedr. bekendtgørelse om fødevarerhygiejne

Vi konstaterer, at der er flere ændringer, som ikke umiddelbart har relation til stalddørspakken, nogle af dem var nok værd at gøre opmærksom på.

§ 26stk. 3 1) er henvisning til § 16 korrekt? Den handler ikke om varmebehandling.

"Kapitel 11 Bulktransport på søgående fartøjer" handler kun om rå sukker, mens tilsvarende kapitel i nuværende bekendtgørelse handler om både flydende olier og fedtstoffer samt sukker. Er denne udeladelse af flydende olier og fedtstoffer tilsigtet? Bilag 4 i bekendtgørelse hører til den manglende artikel.

I § 35 vedr. specificeret risikomateriale er formuleringen "kød af kvæg med påsiddende rygsøjle" ændret til "hele og halve slagtekroppe eller halve kroppe opskåret i højst tre engrosudskæringer" tre steder i teksten. På denne måde vil der være en del kødstykker, som fremover ikke vil være omfattet af kravene om blå striber mv.. Det er for så vidt glimrende, men det ville være relevant at gøre opmærksom på denne ændring, da den har væsentlig praktisk betydning. Ændringen vil bl.a. betyde, at Supermarkedsbranchekoden skal ændres.

Vi er glade for at fejlen vedr. servicedyr er blevet rettet.

Vi er også meget enige i ændringen i Bilag 3 vedr. varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige fødevarer, idet den hidtidige formulering er ret uforståelig.

Vi vil se meget frem til den diskussion vedr. temperaturkrav ved opbevaring og transport, som vi stilles i udsigt, da især Bilag 3 er ulogisk og svært forståeligt, hvilket vi ved flere lejligheder har gjort opmærksom på. Vi formoder, at denne diskussion også vil omfatte spørgsmålet om, hvilke produkter der falder ind under de nævnte kategorier (vi ved f.eks. ikke sikkert, hvor syrnedede mælkeprodukter falder ind).

Specifikke bemærkninger vedr. bekendtgørelse om autorisation...

Det er svært at se i udkastet til ændringer, men vi har forstået det sådan, at der ikke sker ændringer vedr. honning. Som angivet i vor tidligere hørings svar, af 8. juni 2015 ønsker vi, at bibeholde mulighederne vedr. honning, som de er i dag. Da der ikke har været konstateret fødevarerikkerhedsmæssige problemer med de nuværende regler, ser vi stadig ikke nogen begrundelse for at ændre dem.



Vedr. bekendtgørelserne om slagtefjerkræ, konsumæg samt handelsnormer for æg

Vore bemærkninger indgår i de generelle bemærkninger vedr. stalddørspakken.

Skulle vore bemærkninger give anledning til spørgsmål, må I altid kontakte os.

Med venlig hilsen

Kirsten Jacobsen

De Samvirkende Købmænd

Islands Brygge 26, DK-2300 København S | T +45 39 62 16 16 | dsk@dsk.dk | www.dsk.dk
CVR nr. 15232013 | Danske Bank 4180-4110212313

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31

2600 Glostrup

Att.: Alice Sørensen, Pernille Charlotte Sørensen Tillisch, Tereza Gabriel

Høringssvar til ændringer af bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder, jf. j.nr. 2015-28-31-00108.

Høringssvar til ændringer af slagtefjerkræbekendtgørelsen samt konsumægsbekendtgørelsen jf. j. nr. 2015-28-31-00124 og jf. j. nr. 2015-28-31-00125.

Høringssvar til ændringer af bekendtgørelse om handelsnormer for æg jf. j. nr. 2015-29-31-00165.

Høringssvar til ændringer af bekendtgørelse om fødevarehygiejne jf. j. nr. 2015-28-31-00112

Det Danske Fjerkræraad har på vegne af Danske Æg og Dansk Slagtefjerkræ følgende bemærkninger til de fremsendte høringer om udkast til ovennævnte bekendtgørelser.

Det Danske Fjerkræraad anerkender behovet for og ønsket om, at der produceres små mængder af animalske fødevarer hos stalddørssælgere med mindre produktion. Branchen ser det som en naturlig del af den nuværende udvikling og har derfor også tidligere været en stor medspiller i forholdet om at sikre afsætning og fødevarer sikkerhed ved salg af æg fra stalddørssælgere. Dette har været gjort på baggrund af kontrolsystemer og restriktioner, der har sikret fødevarer sikkerheden i det endelige produkt.

Det Danske Fjerkræraad må som ved foregående høring igen påpege, at det dog på ingen måde kan accepteres, at man i det fremsendte forslag til bekendtgørelsesændring nu vil tillade, at der afsættes små mængder animalske fødevarer direkte til lokale detailvirksomheder, ligesom der gives adgang til at udtage organer fra fjerkræ samt til at foretage opskæring af slagtekroppene på ejendommene før salg. Selvom der i høringsbrevet er forelagt bekræftelse på, at disse ændringer vil ske uden, at fødevarer sikkerheden bringes i fare, så er der på ingen måde forelagt tilstrækkelig dokumentation for, at dette hverken kan eller vil blive virkeligheden. Både Salmonella og Campylobacter vil kunne være massivt til stede i disse produkter. Den nuværende nul-strategi for forekomsten af Salmonella i fjerkræprodukter sættes over styr, og den fastlagte handlingsplan for bekæmpelse af Campylobacter overses. For fjerkræbranchen er dette oplæg til en fødevarer skandale, der venter på at ske.

Følgende forhold i de fremsendte høringer bør derfor bemærkes:

- I det fremsendte står der anført, at "Branchen har et stort ønske om at få mulighed for, at primærproducenter kan fjerne organer fra slagtet tamfjerkræ, opdrættet fjervildt og kaniner og sælge fersk kød heraf ved stalddøren". **Hvem er den anførte "branche"?**
Det skal understreges, at det ikke er brancherne under Det Danske Fjerkræraad, Dansk Slagtefjerkræ eller Danske Æg.
- Der er fortsat ikke forelagt nogen brugbar, gennearbejdet risikovurdering til grund for denne ændring af lovgivningen, hvor der åbnes mulighed for øget stalddørssalg til lokalområdet. Der

er dermed ikke på nuværende tidspunkt noget kendskab til eller dokumentation for, at fødevarer sikkerheden ikke kompromitteres ved lempelse af denne lovgivning.

Vil der blive foretaget yderligere risikovurderingen på dette område ved opstart af de foreslåede regelændringer? Og vil der blive foretaget kontrol med disse mindre besætninger med omsætning til lokalområdet?

I 2015 blev der konstateret 9 positive salmonellaprøver udtaget fra de i alt 213 ejendomme med stalddørssalg af æg (4,2 %), mens der for alle de kommercielle ægproducenter med levering til pakkeri kun blev konstateret 1 positiv salmonellaprøve udtaget fra de i alt 154 ejendomme (0,6 %). Dette til trods for, at der fra alle de kommercielle flokke sendes prøver ind mindst 26 gange om året til undersøgelse for Salmonella, kontra stalddørssælgere der kun sender prøver ind 3 gange om året. **Hvordan er der taget højde for denne forekomst af Salmonella hos de registrerede stalddørsbesætninger i den udarbejdede risikovurdering? Hvordan kan der på baggrund af denne statistik konkluderes, at der ikke vil være en øget risiko ved stalddørssalg direkte til lokal afsætning ved en fastholdelse af kun 3 gange prøveindsendelser om året? Hvordan kan fødevarer sikkerheden for danske æg fastholde det nuværende niveau, når der fra lokale pakkerier må sælges æg, der ikke er kontrolleret i op til 130 dage?** For øvrige flokke i Danmark skal der foreligge svar senest 16 dage forud for sidste testning af flokken.

- Der står anført, at æg fra lokale gårdbutikker kan sælges som ved de nuværende regler for stalddørssalg. **Hvordan kan dette ske, når en gårdbutik er defineret som en fødevarerbutik og dermed underlagt handelsnormerne for æg? Hvordan kan der ske undtagelser for handelsnormerne, når dette er en forordning? Hvis det via en dansk bekendtgørelse om handelsnormer for æg er muligt at foretage disse undtagelser, så ønsker Danske Æg svar på de tidligere fremsendte henvendelse vedr. undtagelser for vask af æg jf. samme. Kan der ske tilføjelser til denne danske bekendtgørelse for handelsnormer for æg, således at det bliver muligt at foretage vask af æg uden nedklassificering af æggene?**
- **Hvad er de specifikke regler for ægpakkerier med autorisation til lokal omsætning? Hvordan kan kvaliteten af æggene sikres, hvis æggene ikke er sorteret i vægt eller kvalitetsklasser? Hvordan vil det så sikres, at kvalitetskendetegnene for æggene, der skal leveres direkte til den endelige forbruger, er af høj kvalitet, og hvordan vil der blive fastsat kriterier, som kontrolorganerne kan kontrollere?**
Skal de gældende regler om lysning af æg, temperaturkrav, sortering, mærkning, indretning af pakkeri samt krav om eget kontrolprogram også gælde disse ægpakkerier til lokal afsætning? Hvordan vil FVST kontrollere disse ægpakkerier? Hvordan sikres det, at fragt af æg fra produktionssted til ægpakkeri (max. 5 km) sker i biler med kølekæde som anført i handelsnormerne for æg?
- **Hvordan skal det sikres, at der ikke omsættes mere end 100.000 æg fra sådanne bedrifter? Der er anført en grænse på max. 500 dyr, hvilket reelt betyder en produktion på ca. 150.000 æg om året. Hvordan skal det kontrolleres, at der ikke markedsføres mere end 100.000 af disse æg om året? Hvordan vil man sikre sporbarheden ved udbrud af Salmonella fra disse flokke, når æggene ikke skal være mærket med producentkode?**
- Alle besætninger, der er underlagt salmonellalovgivningen for fjerkræ, er d.d. registreret i Fjerkrædatabasen. **Hvordan skal disse nye besætninger med eget lokalt ægpakkeri eller afsætning af fjerkrækød registreres i databasen? Den Danske Fjerkræbranche skal**

understrege, at enhver ændring/omprogrammering i denne database ikke kan finansieres af fjerkræbranchen.

- **Hvordan vil fødevarerikigheden sikres, når der kun 3 gange om året skal foretages undersøgelse for forekomst af Salmonella af fjerkræflokke, der leverer kød eller fjerkræ til lokale virksomheder og ved stalddørssalg?** Dette sikrer ikke en prøveudtagning af hver flok. En smitte opstået i en tidligere flok vil derfor kunne påføres den følgende flok, uden at der er viden om persisterende infektion. Dette betyder, at der vil kunne afsættes kød og dyr fra flokke, der aldrig er blevet salmonellakontrolleret. **Hvordan kan dette fødevarerikighedsmæssigt forsvares? Hvordan vil FVST sikre en opfølgning og kontrol af forholdene i besætningerne? Umiddelbart er det foreslået, at der slet ikke sker nogen kontrol af disse besætninger, er det korrekt?** En konventionel slagtekyllingeproduktion er underlagt et eget kontrolprogram samt kontrol fra såvel slagterier og FVST. **Hvordan vil man uden nogen form for kontrol sikre sig, at disse besætninger efterlever loven, og sikre dyrene imod smitte med Salmonella?**
- Udtagning af organer og opskæring af slagtekroppe til afsætning til salg kræver ekspertise, hygiejnepenskab, uddannelse og kontrol. Derfor benytter flere af de små producenter mobile, autoriserede slagtevogne, hvor slagterne ved, hvad de har med at gøre, og er uddannet til at slagte.
De danske slagterier (uanset om de er store eller små) er i dag underlagt så mange regler for prøveudtagninger, egenkontrol, veterinærkontrol, trædepudekontrol, dokumentationskrav, myndighedskontrol, hygiejneregler, mærkning, temperatur og dette stort set kun med et formål: at sikre, at forbrugeren får nogle sunde produkter, som de ikke bliver syge af. **Hvordan vil dette kunne sikres ved tilladelse til udtagning og opskæring af slagtekroppe til direkte afsætning til andre konsumenter og lokale detailhandlende? Hvordan sikres den endelige forbruger, der aftager disse produkter? Hvorfor skal der ikke længere oplyses om den forøgede risiko ved disse produkter?**
Fra branchens side skal det understreges, at man ikke kan acceptere, at man her kan gå på kompromis med fødevarerikigheden, fordi det er lokale produkter. **Er de gældende regler vedr. produktansvar ikke gældende for salg af disse produkter?**
- I relation til afsætning af slagtefjerkræ skal det understreges, at en mindstegrænse for antallet af dyr ikke bør være en mulighed for at udelukke kontrollen. Man kan ikke på samme måde som ved afsætning af æg sige, at har man under et vist antal dyr, må man afsætte uden registrering, kontrol, etc. Denne produktion og de risici, der er behæftet med slagtingen af dyrene, giver på ingen måde mulighed for dette, hvis den endelige forbruger skal sikres. Ganske få dyr betyder også ganske få slagtinger og dermed mindre rutine og erfaring. **Hvordan vil FVST sikre, at denne produktion foregår hygiejnisk forsvarligt og med mindst mulig risiko for forbrugeren? Hvordan vil FVST sikre, at disse slagterier hos disse stalddørsælgere lever op til hygiejnereglerne, samt at aflivningen foregår dyrevelfærdsmæssigt forsvarligt?**
- Til trods for, at det i høringsbrevet er angivet, at fødevarerikigheden ikke kompromitteres, hvilket der, som tidligere nævnt, stilles store spørgsmålstejn ved, så skal der nu yderligere ikke ske skiltning, der angiver, at hvis der produceres nogle af de foreslåede produkter direkte til detailledet, så kan forbrugeren ikke forvente, at de fødevarer har været underlagt samme fødevarerikontrol. **Hvordan kan forbrugeren vide, at disse produkter ikke har undergået fødevarerikontrol og prøveudtagningskontrol på linje med den kommercielle produktion?** Bliver en forbruger syg af æg eller kylling, rammer det hele branchen, og det kompromitterer i

den grad alt det arbejde, der har været gjort i fjerkræbranchen, og alle de restriktioner, som har været gældende for alle øvrige producenter.

- Der er lagt op til, at institutioner kan anvende æg fra egen produktion til brug i eget køkken. Dette er fuldt acceptabelt, så længe disse produkter er underlagt en salmonellakontrol, der ikke bringer den endelige konsument i fare. Der mangler fortsat en risikovurdering på dette område.
- Det er foreslået, at temperaturkravet ikke gælder for stalddørssælgere. **Det Danske Fjerkræraad vil gerne anmode om en forklaring på, hvorfor det så skal være gældende for den øvrige produktion af æg, som hvert år bruger store summer på kølebiler, kølerum, etc.?**
- **Hvordan vil det sikres, at forekomsten af dioxin i æggene er under max. grænsen hos de små stalddørssælgere?**
- **Vil der blive udarbejdet en vejledning til brugerne af disse nye regler?**

Den danske fjerkræbranche har igennem de sidste 25 år været underlagt et massivt overvågnings- og kontrolsystem for bekæmpelse af zoonoser, smitsomme sygdomme og ikke mindst sygdoms- og velfærdskontrol. Det har kostet flere hundrede mio. kr. at nå til det niveau, som produktionen er på i dag, hvor stort set ingen danske forbrugere længere bliver syge af at spise danske æg eller danske kyllinger, produceret og forarbejdet under forsvarlige og kontrollerede forhold. Dette hverken kan eller skal sættes over styr ved, at folk kan blive syge af tilsvarende produkter, der er produceret i småskalaforhold og afsat lokalt uden ordentlige kontrolforanstaltninger i hverken produktions-, forarbejdnings- eller afsætningsledet.

Den danske fjerkræbranche efterlever endvidere en række branchekoder og egenkontrolprogrammer, som sammen med en meget høj grad af øget biosikkerhed har været med til at sikre den kommercielle produktion for forekomst af zoonoser. Disse forholdsregler og viden om biosikkerhed er stort set ikke til stede i små hobbybrug og stalddørssalg. Der bliver ikke taget de samme forholdsregler, og derfor vil produkterne aldrig opnå den samme sikkerhed.

Hvis fremsendte ændringer i bekendtgørelserne implementeres i den danske lovgivning skal Det Danske Fjerkræraad anmode om, at hele den foreliggende danske Salmonellahandlingsplan revideres gennemgribende.

Det Danske Fjerkræraad på vegne af Danske Æg og Dansk Slagtefjerkræ skal derfor understrege, at man finder det dybt kritisabelt og uacceptabelt, at myndighederne efter så mange års ihærdig indsats og branchens efterlevelse af gentagne skærpede krav, pludseligt ændrer fødevarerikkerhedspolitikken for den danske fjerkræproduktion. Dette er ikke til gavn for den danske forbruger, uanset om de vil handle lokalt eller ej. Samtidigt stilles der spørgsmålstejn ved, om vi ved åbningen af dette marked kan fastholde det nuværende fravær af anmeldtepligtige fjerkræsygdomme, hvis kontrollen for disse forhold ikke opstrammes tilsvarende for disse besætninger.

Det Danske Fjerkræraad vil gerne have sikkerhed for, at de foreslåede ændringer kan implementeres uden at skade den særstatus, som Danmark har for sin produktion af æg, samt den ansøgning der p.t. ligger til behandling i Kommissionen for fjerkrækød?

Det Danske Fjerkræraad ønsker hurtigst muligt svar på alle de stillede spørgsmål i dette høringssvar. Det Danske Fjerkræraad ønsker ligeledes, at der afholdes et møde mellem branchen og FVST snarest muligt for at drøfte de foreslåede ændringer og dette fremsendte høringssvar.

Med venlig hilsen

Formanden for Det Danske Fjerkræraad
Martin Hjort Jensen



Fødevarestyrelsen

Att.: Tereza Gabriel

teg@fvst.dk

Vedr. Høringssvar til J.nr. 2015-29-31-00165 om udkast til ændring af bekendtgørelse om handelsnormer for æg

Undertegnede henviser hermed til høringssvar jf. J. nr. 2015-28-31-00124 og 2015-28-31-00125 og skal i tillæg hertil også fremføre efterfølgende.

Det synes ikke acceptabelt, at ægproducenter får mulighed for at sælge æg direkte til den endelige forbruger på lokale offentlige markeder samt fra egen gårdbutik, restauranter eller lignende beliggende på produktionsstedet, når det alene er de lempelige bestemmelser vedrørende salmonellakontrol og bekæmpelse gældende for stalddørssalg der er gældende.

Æggene bør i denne sammenhæng være produceret og kontrolleret på de samme betingelser som er gældende for leverance til autoriserede ægpakkerier, der modtager og pakker æg uden mængdemæssige begrænsninger og som gennemfører det fulde kontrolprogram for salmonella i selve produktionen af ægne inc. Salmonellakontrol af foderet.

Kravet om at æggene skal mærkes med en kode, hvis de sælges på et offentligt marked, når besætningen er større end 50 høner, vil efter vores mening være fuldstændig umulig at kontrollere. Det er uklart om begrænsningen på 50 høner for hele bedriften eller om det kan være 50 høner i forskellige afdelinger?

Selv om undtagelserne er hjemlet i forordning 1308/2013 synes denne her særlige udlægning af forordningen at være tvivlsom, men da ændringsforslaget skal gennemgå en notifikationsprocedure er det vort håb, at en nærmere vurdering i denne sammenhæng set i forhold til den særlige danske situation med særstatus for konsumæggene, vil bringe sagens alvor frem som viser at der skal køres på et meget højt niveau i én sammenhæng, medes der i forhold til stalddørspakken kan arbejdes efter helt anderledes svage krav, selv om æggene fra begge områder nu tænkes at skulle lige side om side i detailhandlen.

Med venlig hilsen

Gråsten Fjerkræ A/S



Mere velfærd • Mere kvalitet • Mere smag

Gråsten Fjerkræ A/S

Kværsgade 18, Kværs • DK-6300 Gråsten • CVR: 26050790

Tlf: +45-74 65 90 71 • Fax: +45-74 65 90 75 • kontor@unghanen.dk • www.unghanen.dk



Åbyhøj, den 23. februar 2016

Hørings svar fra Økologisk Landsforening

Høring om udkast til ændring af bekendtgørelse om handelsnormer for æg

'Stalddørspakken'

Sagsnr.: 2015-29-31-00165

Økologisk Landsforening takker for muligheden for at kommentere på forslag til ændring af bekendtgørelsen om handelsnormer for æg. Vi synes, det er positivt, at Fødevarestyrelsen ønsker at forenkle vilkårene for stalddørssalg dvs. salg fra mindre produktioner.

Det skal slås fast fra start, at vi ikke på nogen måde ønsker, at der skal gås på kompromis med et højt niveau af fødevarer sikkerhed. Men vi mener også, at en høj fødevarer sikkerhed er mulig, selvom lovgivning og kontrol forenkles.

I vore høringssvar vedrørende stalddørspakken beder vi om, at

- Der gennemføres yderligere forenklinger i kontrolprogrammer mhp at fremme små produktioner
- Regler og lovgivning skal være begrundet i fødevarer sikkerhed og ikke i markedsrestriktioner, fx afstandskrav
- Der gennemføres nabotjek – så dansk lovgivning for stalddørssalg/små producenter er sidestillet med andre EU landes
- Generelt forbedrede muligheder for at skabe vækst i gårdsalg

Uddybende:

Vi anerkender de forenklinger, der ligger i udkastet til ny bekendtgørelse, men vi må desværre konstatere, at forenklingerne ikke er tilstrækkelige. Vi har regnet på konsekvenserne af stalddørspakken (se vedhæftede bilag A-B) og konstaterer ud fra beregningerne, at vilkår og antal prøver stadig er for ressourcekrævende og omfattende for mindre producenter vedrørende produktion af æg – til at sikre en robust produktionsøkonomi. Der er behov for yderligere forenklinger, hvis de mindre produktioner skal sikres et fornuftigt produktionsfundament.

Det betyder, at implementeringen af lovgivningerne og de erhvervsøkonomiske konsekvenser stadig er i modstrid med regeringens ønske om at understøtte mindre fødevarerproducenters lokale gårdsalg og forenkle lovgivning og kontrol. Lovgivningen bør derfor fortsat søge at understøtte mindre produktioner ved at forenkle, men uden at gå på kompromis med fødevarer sikkerheden.

Vi anmoder derfor om, at Fødevarestyrelsen revurderer stalddørspakkens kontrolprogram til salmonellaovervågning i mindre produktioner. Af Bilag A-B fremgår, at kontrollen har et økonomisk omfang, der gør det nødvendigt at nytænke kontrol og regler. Der er fx behov for at undersøge, om der kan findes alternative kontrolmetoder og om færre analyser (pr. hold og pr. besætning) er tilstrækkelige til at sikre fødevarerisikoen, ligesom det kan være relevant at se på, om de max mængder og antal dyr, der er fastlagt i stalddørspakken bør hæves, for at der er tale om reelle forbedringer for vækstmulighederne.

Flere af forslagene i høringen er ikke begrundet i hensyn til fødevarerisiko. Vi anmoder om, at Fødevarestyrelsen tager aktivt stilling til den reelle fødevarerisiko, og tilretter bekendtgørelsen, hvor der ikke er reel fødevarerisiko. Det gælder bl.a. afstandskrav, salg til restauranter mv. Vi har indsat bemærkninger herom i gennemgangen af teksten til bekendtgørelsen herunder. Mindre producenter skal ikke pålægges administrative byrder og restriktioner i afsætningen, der ikke er begrundet i reel fødevarerisiko.

Vi understreger endnu en gang, at udlandet ikke tilsvarende restriktive begrænsninger i stalddørssalg, og vi anmoder om, at Fødevarestyrelsen gennemfører nabotjek på området, så der kommer harmoni mellem lovgivninger og kontrolkrav i Danmark og øvrige EU-lande.

På baggrund af høringsudkastet og beregningerne i Bilag A-B konkluderer vi, at der er behov for yderligere forenklinger og lempelser i forhold til mindre besætninger med eget salg fra gården. I praksis er reglerne for levering og kontrol så økonomisk begrænsende, at de fleste vil vælge at opgive produktionen eller etablere større besætninger. Bekendtgørelsen, som den er forelagt vil ikke tilvejebringe en reel mulighed for at direkte salg fra gården vil vokse.

Vi har følgende overordnede faglige bemærkninger:

- Mht ægproduktion bør grænsen på 500 høner anvendes i alle tekster (og ikke 100.000 æg, da det giver anledning til uklarhed at operere med to tal og det er vanskeligere at kontrollere antal æg end antal høner).
- Reglerne for levering af især æg er unødigt komplicerede, fx finder vi ikke, der er behov for afstandskravet på 50 km, og der bør være mulighed for 'bagatelgrænser' ved fx levering til lokale restauranter, børnehaver og detailhandler. Reelt er der tale om meget små mængder æg, der kan afsættes ved levering. Og restriktionerne er ikke begrundet i reel risiko for fødevarerisiko. Vi mener, der i stedet kan kræves mærkning med 'begrænset myndighedskontrol'.
- Kravet om 'lille ægpakkeri' mener vi er overflødig i forhold til de minimale mængder æg, der er tale om – typisk få bakker/dag. Det er ikke uoverkommeligt for producenten at etablere et lille ægpakkeri, men det kræver ekstra ressourcer og kontrol, som ikke står mål med den mængde af æg, der er mulighed for at afsætte via detail, restauranter, børnehaver mv. fra besætninger med under 500 høner.
- Der skal sikres fuld harmoni mellem bekendtgørelser.
- Kontrol og registreringer skal være nemt at administrere

Konkret:

§ 1

Jævnfør vores høringssvar til bl.a. autorisationsbekendtgørelsen (J.nr. 2015-28-31-00108) finder vi den foreslåede afgrænsning af handel med 'stalddørsæg' til produktionssted og markedsplads inden for 50 km for begrænsende

Vi finder kravene, der gælder for hobbyproducenter med op til 50 æglæggende høner for rimelige.

§1, stk. 2:

Vi mener, det er overimplementering at kræve 'lille ægpakkeri' for æg produktioner med under 500 høner, som ønsker at levere til detail, restauranter, børnehaver mv. De mængder æg, der er tale om, er så små, at der er tale om overimplementering.

Vi finder ligeledes restriktionen vedrørende 50 km grænsen for overimplementering i forhold til stalddørspakken. Såfremt det fastholdes, at stalddørspakken kun gælder for besætninger på op til 500 høner, vil mængderne, der kan leveres være så små, at de bør falde ind under en bagatelgrænse, hvorfor der ikke er grund til at indsætte et afstandskrav. Vi savner i øvrigt i høringsbrevet klar henvisning til, hvilken EU lovgivning, der ligger bag afstandskravet.

§1 stk. 3:

Vi accepterer ikke jf. ovenstående, at markeder skal ligge inden for en afstand på 50 km. Afstanden er ikke begrundet i risiko for fødevarer sikkerhed. Vi er ikke klar over, om der ligger en konkret EU-lovgivning til grund for denne unødvendige restriktion.

Vi håber, at Fødevarestyrelsen revurderer stalddørspakken og fødevarekontrol-programmerne i mindre besætninger og søger at finde et enklere kontrolprogram, der kan lede til færre kontroludgifter, alternativt må antal dyr og mængder hæves.

Vi anmoder om, at Fødevarestyrelsen indkalder til dialogmøde om stalddørssalg og mindre produktioner – inden endelig vedtagelse af disse bekendtgørelser.

Venlig hilsen

Økologisk Landsforening

Else Torp Christensen og Sybille Kyed
Ledelsessekretariatet

Herunder er vist to eksempler fra praksis, hvor omkostninger til kontrolprogram er opgjort.

BILAG A-B:

Vi har sammenlignet konsekvensen af kontrol under stalddørspakken med det udvidede kontrolprogram for mindre besætninger.

Effekten af stalddørspakken er positiv, men ikke tilstrækkelig (se beløb), og der er så mange små restriktioner fx til lille ægpakkeri og leveringskrav, at vi ikke mener, der er tale om tilstrækkelig forenkling.

Bilag A: Stalddørspakken - 3-400 høner

Kontrol-udgifter ved 3-400 høner – opdelt i tre hold af hensyn til homogen produktion hele året – lille salmonella-program

Bilag B: Udvidet kontrol – 3-400 høner

Kontrol-udgifter ved 3-400 høner – opdelt i tre hold af hensyn til homogen produktion hele året – stort salmonella-program, da producenten ønsker at levere til restaurant, beliggende mere end 50 km fra gården.

BILAG A

KONTROL af 300-400 høner opdelt i tre hold - stalddørspakken

I praksis forgår mindre ægproduktioner i små, adskilte hold af høner på gården - først og fremmest for at kunne levere æg af ensartet størrelse og kvalitet gennem hele året. Det betyder ekstra analyser.

Priser er hentet fra praksis.

STALDDØRSSALG – fra 300-400 høner					
Æg sælges fra stalddøren/gårdbutik/egen bod/egen café					
Årlige omkostninger ved 300 – 400 høner - fordelt på 3 flokke – kontrolleret v/ stalddørspakken:					
	pris pr stk	Antal stk/gang	Pris pr gang i alt	Antal gang/år	Pris pr. år, kr
Fugleinfluenzkontrol					
Prøveomkostning (blodprøve – 10 stk. pr. flok, 3 flokke)	95,00	30,00	2.850,00	4,00	11.400,00
Blodprøveglas	0,65	30,00	19,38	4,00	77,50
Emballage og forsendelse	200,00	1,00	200,00	4,00	800,00
Salmonellakontrol					
Prøveomkostning (prøveudtag ÆG – 50 æg pr. flok, 3 flokke på 99-199 høner)	32,00	150,00	4.800,00	3,00	14.400,00
Alternativomkostning æg (ved salg – salgspris DKK 2,40 eks. moms)	2,40	150,00	360,00	3,00	1.080,00
Emballage og forsendelse	300,00	3,00	900,00	3,00	2.700,00
Pris pr. gnsn. besætning pr. år					30.457 kr.
Pris pr æg (fx med æglægningsprocent på 90)					0,29 kr.
Andre omkostninger:					
Tid til kontrol og registreringer					
Evt. lille ægpakkeri, hvis der ønskes salg til lokal restaurant					
?					?

I forhold til eksemplet i bilag B giver Stalddørspakken betydelige besparelser, men der er stadig tale om et meget dyrt/omfattende kontrolprogram til 3-400 høns, ligesom der er store begrænsninger i afsætningsmulighederne (som vi har svært ved at se begrundet i hensyn til fødevarer sikkerhed).

BILAG B

KONTROL af 300-400 høner opdelt i tre hold dvs. UDVIDET kontrol

Produktionen kontrolleres efter sort salmonellaprogram og har ægpakkeri, af hensyn til salg til restauranter, der ligger mere end 50 km væk. Scenariet er stort set det samme, når producenten har mere >500 høner fx 550 høner

Udvidet kontrol – 300-400 høner (udvidet salmonella og ægpakkeri)					
Æg sælges fra staldøren/gårdbutik/egen bod/egen café - og til restaurant beliggende mere end 50 km fra bopælen. Kontrolniveauet er det samme for mere end 500 høner.					
Årlige omkostninger ved 300 – 400 høner - fordelt på 3 flokke:					
	pris pr stk	Antal stk/gang	Pris pr gang i alt	Antal gang/ år	Pris pr. år kr.
Fugleinfluenzkontrol					
Prøveomkostning (blodprøve – 10 stk. pr. flok, 3 flokke)	95,00	30,00	2.850,00	4,00	11.400,00
Blodprøveglas	0,65	30,00	19,38	4,00	77,50
Emballage og forsendelse	200,00	1,00	200,00	4,00	800,00
Salmonellakontrol (prøveudtagningsprogram afhænger af forhold på gården)					
Prøveomkostning (prøveudtag SØKKEPRØVER – 2 sokkeprøver pr. flok, 3 flokke)	212,00	6,00	1.272,00	26,00	33.072,00
Emballage og forsendelse	300,00	3,00	900,00	3,00	2.700,00
Støvprøve v/ 24 uger inkl. emballage og forsendelse	280,00	1,00	280,00	1,00	280,00
Pris pr. gnsn besætning pr. år					49.549 kr.
Pris pr æg (fx ved 300 høns, æglægningsprocent på 90)					0,49 kr.
Andre udgifter:					
Kontrolbesøg (eksempler på 2-3 timer/besøg)					
Tid til daglige registreringer og kontrol					
Konsulentbistand til udformning af egenkontrolprogram					?

I bilag B er vist omkostninger for besætninger med mere end 500 høner eller med mindre 500, høner, som ønsker at afsætte til detail og restauranter, som ligger mere end 50 km væk. Produktionen er ikke økonomisk rentabel i mindre besætninger.