

Fødevarestyrelsen  
Stationsparken 31-33  
2600 Glostrup

Sendt til: [29@fvst.dk](mailto:29@fvst.dk), [teg@fvst.dk](mailto:teg@fvst.dk) og [svsh@fvst.dk](mailto:svsh@fvst.dk)  
j.nr. 2022-29-35-00375

4. november 2022

## Høringsvar til udkast til reviderede handelsnormer for fjerkrækød

Dansk Erhverv har modtaget høring om udkast til reviderede handelsnormer for fjerkrækød, og har følgende bemærkninger.

### Generelle bemærkninger

Dansk Erhverv støtter op om en revision af EU's handelsnormer for fjerkrækød, og ønsker ligeledes en revision af EU's øvrige handelsnormer, da vi mener, at der er et stort potentiale for modernisering og forenkling af den nuværende lovgivning. Eksempelvis er der behov for at tilpasse krav og regler til nutidens udvikling indenfor bl.a. teknologi og produktionsmetoder samt produktudvikling generelt.

Selvom formålet med handelsnormerne ikke er at fastsætte regler for fx forbrugeroplysning og fødevarer sikkerhed, indeholder nogle af dem alligevel bestemmelser herom. Vi foreslår derfor, at EU's fremtidige handelsnormer udelukkende fokuserer på kvalitetskrav, mens sikkerhedsrelaterede og mærkningsrelaterede bestemmelser bør flyttes til de relevante horisontale EU-regler.

### Specifikke bemærkninger til den delegerede retsakt, der skal erstatte Kommissionens forordning Nr. 542/2008

*Vedr. artikel 6*

I Kommissionens forordning 543/2008, artikel 5, punkt 3 fremgår det, at fersk fjerkræ skal mærkes med holdbarhedsangivelsen "sidste anvendelsesdato". I Kommissionens forslag til en delegeret retsakt er artikel 5 blevet til artikel 6. I den nye artikel 6 fremgår ikke længere noget krav om en specifik holdbarhedsangivelse for fjerkrækød, der henvises blot til, at mærkningen skal være i overensstemmelse med kravene i mærkningsforordningen (nr. 1169/2011). Dansk Erhverv bakker op om, at det tidligere krav om en specifik holdbarhedsangivelse for fjerkrækød forsvinder. Fjerkrækød bør følge de samme retningslinjer og risikovurderinger for angivelse af "bedst før" eller "sidste anvendelsesdato" som alt andet kød. En forkert angivelse af holdbarhed bidrager desuden til øget madspild.

Dansk Erhverv mener, at kravet i artikel 6, punkt 3, (b) om at mærke med oplysning om den samlede pris og pris pr. vægtenhed i detailsalgsleddet bør slettes, da andre typer af kød ikke er underlagt denne mærkningspligt, og det besværliggør mærkning ved fx indførelse af tilbud.

*Vedr. artikel 8*

I Kommissionens forslag til en delegeret retsakt fremgår det af artikel 8, at færdigpakket fjerkrækød skal mærkes med kvalitetsklasse A eller B. Ifølge Dansk Erhvervs medlemmer benytter hverken forbrugere eller detailhandlen denne oplysning, vi mener derfor som udgangspunkt, at mærkningskravet kan slettes. Da Kommissionens forslag til en delegeret retsakt ikke lægger op til at slette kravet, mener vi dog, at der som minimum bør ske en ophævelse af kravet om angivelse af kvalitetsklasse på tilberedninger på basis af fjerkrækød (fx spyd med stykker af marineret kyllingefilet).

*Vedr. bilag V*

I bilag V, (e) fremgår det, at i tilfælde af restriktioner, herunder veterinærrestriktioner, som indskrænker fjerkræets adgang til udendørs løbegårde, kan fjerkræ, der opdrættes som "frilands" fortsat markedsføres med denne betegnelse i op til 12 uger. Dansk Erhverv opfordrer de danske myndigheder til at arbejde for, at denne undtagelse forlænges til 16 uger, hvilket er det, der gælder for frilandsæg i lignende situationer (ifølge forordning 589/2008).

Til sidst ønsker Dansk Erhverv, at det skal være muligt at sælge fjerkrækød som optøet, såvel som det er muligt for andre typer af kød. Mærkningsforordningen (nr. 1169/2011) stiller allerede krav om, at der oplyses om fx "optøet" på sådanne produkter.

Med venlig hilsen

**Saoirse McKeever Andersen,**  
Fagchef for fødevarer