

## **Miljø- og Fødevarerministeriet**

Fødevarestyrelsen/ Departementet  
Sagsnr.: 2014-28-35-00125  
Dep. Sagsnr.: 30986  
Den 1. juli 2015  
MFVM 410

### **GRUNDNOTAT TIL FOLKETINGETS EUROPAUDVALG**

**om Kommissionens forslag til forordning om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol af animalske produkter til konsum for så vidt angår krav til levende toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle og Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer (komitésag)**

#### **KOM-dokument foreligger ikke**

#### **Resumé**

*Kommissionen har fremsat forslag om ændring af grænseværdien for indhold af E. coli i færdigvarer af levende muslinger m.m. og om ændring af grundlaget for klassificeringer af produktionsområder for høst af toskallede bløddyr, som for eksempel muslinger og østers, samt pighuder, sækdyr og havsnegle (herefter muslinger m.m.) til direkte konsum (til fortæring uden forudgående varmebehandling eller lign.) (komitésag). Forslaget vurderes at betyde et uændret beskyttelsesniveau i Danmark. Forslaget forventes sat til afstemning på mødet i Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder (SCoPAFF) den 13. juli 2015. Regeringen kan tilslutte sig forslaget.*

#### **Baggrund**

Kommissionen har fremsat forslag til forordning om ændring af bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol af animalske produkter til konsum (kontrolforordningen for animalske fødevarer) for så vidt angår krav til muslinger m.m. og Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer (mikrobiologiforordningen).

Forslaget er fremsat med hjemmel i artikel 18, nr. 13 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol af animalske produkter til konsum og artikel 4, stk. 4, i Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 om fødevarehygiejne.

Forslaget behandles i forskriftsprocedure med kontrol i Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder (SCoPAFF). Hvis der er kvalificeret flertal for forslaget, forelægger Kommissionen forslaget for Rådet og Europa-Parlamentet, der udtaler sig med henholdsvis kvalificeret og absolut flertal inden for 3 måneder. Kommissionen vedtager forslaget, såfremt Rådet og Europa-Parlamentet tilslutter sig forslaget eller ikke har udtalt sig inden for tidsfristen. Opnås der ikke kvalificeret flertal i Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder (SCoPAFF), forelægger Kommissionen sagen for Rådet og

Europa-Parlamentet, der udtaler sig med henholdsvis kvalificeret og absolut flertal inden for 2 måneder. Kommissionen vedtager forslaget, såfremt Rådet og Europa-Parlamentet tilslutter sig forslaget eller ikke har udtalt sig inden for tidsfristen.

Forslaget forventes sat til afstemning på mødet i Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder (SCoPAFF) den 13. juli 2015.

### **Nærhedsprincippet**

Forslaget vurderes at være i overensstemmelse med nærhedsprincippet, idet der er tale om gennemførelsesforanstaltninger til en allerede vedtaget retsakt.

### **Formål og indhold**

I henhold til bilag II til kontrolforordningen for animalske fødevarer skal den kompetente myndighed klassificere produktionsområder for muslinger med A-status, hvis muslingerne skal kunne anvendes til direkte konsum. Muslingerne fra A-områder skal opfylde kravene til sundhedsnormerne, som fremgår af bilag III til hygiejneforordningen for animalske fødevarer. Sundhedsnormerne er blandt andet krav til algegifte og til mikrobiologiske kriterier, herunder kriterier for *E. coli*. *E. coli* er en indikator for indhold af sygdomsfremkaldende mikroorganismer, for eksempel *Salmonella*.

Ud over krav til produktionsområder for høst af muslinger er der i henhold til mikrobiologiforordningen kriterier for tilstedeværelsen af *E. coli* i færdigvarer af muslinger m.m.

Kommissionens forslag vedrører således ændringer af *E. coli*-kriteriet for A- klassificeringer af produktionsområder og for færdigvarer af levende muslinger m.m. til direkte konsum og derved ændringer i begge forordninger.

Kommissionen har med forslaget ønsket at harmonisere EU-lovgivningen med retningslinjerne i Codex Alimentarius. Endvidere har Kommissionen ønsket at adskille kriterierne for *E. coli* til brug for klassificering af A- høstområder for toskallede bløddyr fra det kriterium for *E. coli*, der anvendes for færdigvarer af levende muslinger m.m. klar til markedsføring. Det skyldes, at den nuværende formulering har været fortolket forskelligt i medlemsstater.

### *Forslag til ændring af kontrolforordningen for animalske fødevarer – A-klassificering af produktionsområder*

I henhold til bilag II i kontrolforordningen for animalske fødevarer må der alene høstes muslinger m.m. i produktionsområder, der er mikrobiologisk klassificerede. Til brug for den mikrobiologiske klassificering skal fiskerne indsende prøver af muslinger m.m. til analyse for indhold af *E. coli*.

Kommissionens forslag vedrører alene klassificering af produktionsområder med A-status, det vil sige områder, hvor der høstes levende muslinger m.m. til direkte konsum. Er indholdet af *E. coli* højere end grænseværdierne for A-status, nedgraderes høsten fra det pågældende område til B- eller C-status. Partier fra B- eller C-områder må ikke markedsføres til konsum uden forudgående forarbejdning, for eksempel varmebehandling, eller efter mikrobiologisk rensning i særlige renseanlæg.

Forslaget om ændring af kontrolforordningen for animalske fødevarer indebærer, at kriterierne for at foretage en A-klassificering af et produktionsområde ændres. Efter forslaget må 80 % af resultaterne ved monitoreringen for *E. coli* i produktionsområderne ikke - over en tidsperiode, der er defineret af den enkelte medlemsstat - overstige mere end 230 *E. coli* pr. 100 g skaldyrskød og væske. De resterende 20 % af resultaterne må ikke indeholde mere end 700 *E. coli* pr. 100 g skaldyrskød og væske.

Forslaget indeholder endvidere mulighed for, at den kompetente myndighed i forbindelse med klassificeringen af et produktionsområde ud fra en risikovurdering, foretaget på baggrund af en undersøgelse, kan se bort fra usædvanlige resultater på mere end 700 *E. coli* pr. 100 g skaldyrskød og væske.

#### Forslag til ændring af mikrobiologiforordningen – *E. coli* i levende muslinger m.m. som færdigvarer

Med forslaget ændres det nuværende mikrobiologiske kriterium for *E. coli*, så det er i overensstemmelse med *E. coli*-kriteriet i Codex Alimentarius. Forslaget indebærer i praksis, at fem prøver af færdigvarer skal udtages med henblik på undersøgelse af forekomst af *E. coli*. Det vil højst kunne accepteres, at én af de fem prøver har et indhold af *E. coli* på op til 700 pr. 100 g. Resten må maksimalt have et indhold på 230 *E. coli* pr. 100 g skaldyrskød og væske.

Herudover er der indsat et forslag om ændring i afsnittet "Fortolkning af undersøgelser" særligt om *L. monocytogenes* i andre spiseklare fødevarer og *E. coli* i levende toskallede bløddyr. Ændringen er alene en teknisk præcisering som konsekvens af det ændrede *E. coli*-kriterie.

#### **Udtalelser**

Europa-Parlamentet vil få forelagt sagen som et led i forskriftsproceduren med kontrol.

#### **Gældende dansk ret**

Forslaget vedrører ændring af bilag II til kontrolforordningen for animalske fødevarer og af bilag I til mikrobiologiforordningen. Ændringen vil være direkte gældende i Danmark.

Der findes supplerende bestemmelser i bekendtgørelse nr. 1013 om muslinger m.m. Hvis forslaget vedtages, skal der ændres i bekendtgørelsens kapitel 6 og 7.

#### **Konsekvenser**

Forslaget har ingen statsfinansielle konsekvenser eller administrative konsekvenser for det offentlige. Forslaget har ikke samfundsøkonomiske konsekvenser, men der anslås at være visse administrative konsekvenser for danske virksomheder.

Forslagets ændringer vedrørende *E. coli* monitoring vil betyde, at nogle fiskere ved opstart af et produktionsområde fremover skal udtage og indsende flere prøver til brug for klassificeringen, og de nye grænseværdier vil betyde, at nogle af de A-områder, der er permanent klassificerede i dag, vil blive nedklassificeret til B-status.

Forslaget vil endvidere medføre, at der skal udtages flere prøver af færdigvarer af leven-

de muslinger m.m. på engrosvirksomheder, der håndterer muslinger m.m. end i dag, hvilket vil betyde en øget men begrænset udgift til prøveudtagning og analyse.

De administrative konsekvenser vurderes af Erhvervsstyrelsen samlet ikke at overstige 10.000 timer årligt på samfundsniveau for danske virksomheder.

En vedtagelse af forslaget vil medføre behov for tilpasning af dansk lovgivning, idet den danske regulering for mikrobiologisk klassificering af produktionsområder skal erstattes af de harmoniserede regler.

En vedtagelse af forslaget skønnes samlet set ikke at berøre beskyttelsesniveauet i Danmark.

### **Høring**

Forslaget har været i høring på høringsportalen. Der er indkommet følgende bemærkninger:

Foreningen Muslingeerhvervet bemærker, at de foreslåede ændringer vil være en forringelse i forhold til, at kun én ud af fem prøver har en "buffer" op til 700 *E. coli* pr. 100 g. Foreningen Muslingeerhvervet ser hellere, at det er én ud af de tre prøver, der tages i dag, der kan overskride 230 *E. coli* pr. 100 g til 700 *E. coli* pr. 100 g. Endvidere vil det blive mere besværligt at foretage prøverne, da der skal udtages prøver fra fem forskellige steder, og at dette vil blive væsentligt dyrere for erhvervet.

Fødevarestyrelsen bemærker hertil, at den øgede prøveudtagning ifølge forslagets bestemmelse kan administreres således, at de samlede estimerede omkostninger for branchen ikke overstiger 50.000 kr.

De Samvirkende Købmænd bemærker, at det for så vidt angår de levende muslinger m.m. (færdigvaren) virker hensigtsmæssigt både at harmonisere kravet med Codex og at udtage prøver analogt til andre kriterier. De Samvirkende Købmænd har ingen bemærkninger vedrørende produktionsområder.

### **Regeringens foreløbige generelle holdning**

Regeringen støtter ændringen af kriterierne for klassificering af produktionsområder, hvor der høstes levende muslinger m.m. til direkte konsum, og af grænseværdierne for indhold af *E. coli* i færdigvarer af levende muslinger m.m.

Regeringen lægger vægt på, at medlemsstaternes nuværende nationale tolerancer i forhold til gældende kriterier for A-klassificering af produktionsområder for muslinger m.m. med forslaget bliver formaliserede og harmoniserede.

Endvidere lægges der vægt på, at ændringerne for *E. coli* i færdigvarer af levende muslinger m.m. til direkte konsum medfører større overensstemmelse med de internationale retningslinjer for *E. coli* i toskallede bløddyr i Codex Alimentarius, hvilket medvirker til at fremme den internationale handel.

Regeringen lægger endelig vægt på, at der med Codex-kriteriet indføres en fælles tolerance for håndteringen af *E. coli* i færdigvarer af toskallede bløddyr og som i forhold til importerede toskallede bløddyr forventes at øge beskyttelsesniveauet i Danmark.

En vedtagelse af forslaget skønnes dog samlet set ikke at berøre beskyttelsesniveauet i Danmark.

Regeringen agter på den baggrund at stemme for forslaget.

#### **Generelle forventninger til andre landes holdninger**

Man er fra dansk side ikke bekendt med offentlige tilkendegivelser om forslaget i andre medlemsstater.

#### **Tidligere forelæggelser for Folketingets Europaudvalg**

Forslaget har ikke tidligere været forelagt Folketingets Europaudvalg.