

**[Landbrugsministeren]**

seret sig i at fremstille hakket kød (hamburgers etc.), fremstiller produkterne på basis af f.eks. okseforender, som indkøbes få dage efter slagtingen, skæres op og hakkes umiddelbart herefter, hvorfor disse produkter sædvanligvis har et lavt kimtal, dvs. mindre end 1 mio. bakterier pr. gram. Virksomheder autoriseret af Landbrugsministeriet til at fremstille L-mærkede produkter (langtidsholdbare produkter) er underkastet reguleringer angående råvarealder, temperatur, pakkemetode etc., hvilket gør, at de ligeledes er i stand til at fremstille produkter med lave bakterietal. L-mærket kød kan derfor i modsætning til traditionelt fremstillet hakket kød sælges ud over 24 timer efter fremstillingen. I begge tilfælde foretages der systematisk bakteriologisk kontrol af færdigvaren.

Ved slagteriernes leverancer af råvarer til fremstilling af hakket kød en gros eller detail i Danmark kræves, at råvaren ved afsendelsen fra slagteriet har frisk udseende og lugt. Der stilles ikke krav til råvarens alder eller bakterietal deri, men til den organoleptiske kvalitet (udseende, lugt, smag) og til temperaturen i kødet ved afsendelsen.

Den undersøgelse, der er foretaget af 11 levnedsmiddelkontrolenheder i Midt- og Nordjylland, viser,

- at næsten alle prøver udviser et normalt udseende,
- at der ikke er tegn på, at der sker en væsentlig forurening af råvarerne på slagterierne, idet forekomsten af bakterier, der tyder på forurening, er lav,
- at den overvejende bakterieflora i produkterne er kuldetolerante bakterier, hvilket tyder på, at varerne har været opbevaret under køl i en periode.

Det er på denne baggrund Veterinærdirektoratets opfattelse, at der ikke er nogen sundhedsmæssig begrundelse for at indføre generelle mikrobiologiske standarder for kød til fremstilling af hakket kød eller kødfars. Derimod vil Veterinærdirektoratet iværksætte en grundig vurdering, således at der på grundlag heraf kan tages stilling til fastsættelse af ensartede og fagligt velfunderede retningslinier for den bakteriologiske standard af hakkede færdigvarer, da der har vist sig ikke ubetydelige forskelle mellem de grænseværdier, der anvendes af de lokale levnedsmiddelkontrolenheder.

Levnedsmiddelkontrollens undersøgelse har ikke sondret mellem, om kødet er af dansk oprindelse eller er importeret.

Jeg kan i øvrigt oplyse, at Landbrugsministeriet forventer inden 1. januar 1992 at implementere EF-direktiv 88/657 om krav til fremstilling af og handel med hakket kød, kød i stykker på under 100 g og tilberedt kød. Direktivet, der vedrører samhandelen mellem medlemslandene, stiller mikrobiologiske krav til slutproduktet, men ikke til råvaren. Direktivet vil i løbet af 1992 skulle revideres som følge af det indre marked og vil derefter dække al produktion og afsætning.

**Spm. nr. S 79**

Til *industriministeren* (16/10 91) af:

**Tom Behnke (FP):**

»Vil ministeren redegøre for intentionerne med markedsføringslovens § 6, stk. 2, specielt med henvisning til en dom afsagt den 29. august 1991 i Holbæk kriminalret?«

**Begrundelse**

Det forekommer spørgeren urimeligt og at være i strid med Folketingets intentioner ved udformningen af loven, at Forbrugerstyrelsen har så stor en kompetence til at afgøre sager og selv udforme, hvilken praksis der skal være på området.

Det fremgår af markedsføringslovens § 6, stk. 2, at en ydelse, der er af ganske samme art som hovedydelsen, ikke anses for tilgift.

Det må således være tilladt at reklamere med, at man får 2 gratis film i tilgift ved køb af 2 film.

*Svar* (29/10 91):

**Industriministeren** (Anne Birgitte Lundholt):

Efter markedsføringslovens § 6, stk. 2, anses varer og arbejds- og tjenesteydelser, der er af ganske samme art som hovedydelsen, ikke som tilgift. Hensigten med bestemmelsen er at undgå, at kvantumsrabatter skal betragtes som tilgift.

Det er således lovligt, hvis man som erhvervsdrivende f.eks. tilbyder rabat i form af »13 på dusinet«. Forbrugeren kan klart se, at der ved køb af varen skal betales for 12 stk., men man modtager 13 stk. Derimod vil det væ-