

## Bilag · Spm. nr. S 381

Fødevardirektoratet · Den 30. oktober 2003

*Notat om mærkning af slagtemetode*

Der er på nuværende tidspunkt ikke hjemmel til at kræve, at fødevarer mærkes med oplysninger om hvilken metode, der er anvendt ved slagtingen. Producenterne og detailhandlen kan derimod frivilligt mærke med slagtemetode, forudsat det sker på en måde, hvorved forbrugerne ikke bliver vildledt. Det forudsætter blandt andet, at oplysningerne kan dokumenteres.

Fødevarerlovens § 22 og § 24 stk. 1, nr. 4,<sup>1</sup> giver fødevarerministeren mulighed for at træffe bestemmelser om særlig mærkning. I lovens forarbejder gøres der dog opmærksom på, at der er totalharmonisering på området, og at supplerende mærkning derfor fastsættes på fællesskabsplan.

Da et generelt krav om mærkning af kød og fjerkræ med slagtemetode er omfattet af et EU-harmoniseret retsforbud, vil mærkningskrav kræve fællesskabsbeslutning.

Hvis det f.eks. kun er fjerkræ, og dermed kun en bestemt fødevarer, der kræves mærket med slagtemetode, kan Danmark i princippet underrette Kommissionen om, at Danmark påtænker et sådant krav<sup>2</sup>. Danmark kan imidlertid kun gennemføre mærkningskravet, hvis Kommissionen eller de øvrige medlemsstater ikke gør indsigelse mod forslaget<sup>3</sup>. Da en sådan bestemmelse, jf. traktatens artikel 28<sup>4</sup>, vil være i strid med princippet om varernes frie bevægelighed, vil det i praksis kræve en fællesskabsbeslutning at indføre et krav om mærkning med slagtemetode, jf. traktatens artikel 95.

Til fødevarerministeren (24/10 03) af:

**Christian H. Hansen (DF):**

»Vil ministeren oplyse, i hvilket omfang myndighederne foretager kontrol (uanset) af slagterforretninger, der sælger kød slagtet efter jødisk og islamisk ritus, og om disse slagtinger er foretaget efter reglerne?«

**Begrundelse.**

I det omfang indehaveren ikke selv foretager slagtinger, ønsker spørgeren oplyst, om myndighederne ser dokumentation for, hvor kødet stammer fra og efterkontrollerer sådanne oplysninger. I fald myndighederne ikke i dag foretager en sådan kontrol, bedes det oplyst, om myndighederne fremover vil interessere sig for emnet.

**Svar (4/11 03)**

**Fødevarerministeren** (Mariann Fischer Boel): Fødevardirektoratets vejledende tilsynsfrekvens for slagterforretninger, herunder slagterforretninger med salg af rituelt slagtet kød, er 2-3 tilsyn om året. Fødevarerregionerne gennemfører tilsynene uanmeldt. Fødevarerregionerne kan gennemføre flere tilsyn end angivet i tilsynsfrekvensvejledningen, hvis regionen skønner, at der er behov for det.

Fødevarerregionerne kontrollerer ved hvert tilsyn, om virksomheden overholder hygiejneregler, om virksomheden fører egenkontrol, og om virksomheden har hængt kontrolrapporten op synligt for forbrugerne m.v.

Fødevarerregionens kontrol af slagterforretningers egenkontrol kan omfatte kontrol af virksomhedens dokumentation for, at man modtager kød fra et godkendt eller autoriseret slagteri.

Fødevarerregionerne har de seneste år givet flere administrative bøder eller indgivet politianmeldelse mod virksomheder, der har slagtet uden godkendelse eller mod personer, der har medvirket til ulovlige slagtinger.

Jeg henviser i øvrigt til vedlagte notat fra Fødevardirektoratet, der beskriver de forskellige godkendte halal-slagtemetoder (med og uden bedøvelse) og kontrollen på slagteriet. Det fremgår af notatet, at bortset fra ved fjerkræ skal en-

<sup>1</sup> Lov nr. 471 af 1. juli 1998 om fødevarer m.m.

<sup>2</sup> Jf. art. 4, nr. 2 og art. 19 i Rådets direktiv 2000/13/EF af 20. marts 2000 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler samt om reklame for sådanne levnedsmidler.

<sup>3</sup> Jf. art. 4, nr. 3, i Rådets direktiv 2000/13/EF af 20. marts 2000 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler samt om reklame for sådanne levnedsmidler.

<sup>4</sup> Nuværende kodificerede udgave.