

NOTAT



Miljø- og  
Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

Foder- og Fødevarerikkerhed  
J.nr. 2017-28-49-00291  
Ref. ULPI/AIS  
Den 18. september 2017

## Notat til Folketingets Europaudvalg og Folketingets Miljø- og Fødevareudvalget om afgivelse af indlæg i EU-Domstolens sag C-347/17

---

### 1. Indledning

En nederlandsk ret, Rechtbank Rotterdam, har anmodet EU-Domstolen om at besvare en række præjudicielle spørgsmål i en sag, der drejer sig om fortolkning af fødevarehygiejneforordningernes krav til fjernelse af synlig forurening på slagtede fjerkræ, herunder på hvilket stadie i slagteprocessen, kravet skal være opfyldt.

### 2. Sagens faktiske omstændigheder og juridiske problemstilling

Baggrunden for den nederlandske retssag er, at de nederlandske kontrolmyndigheder i forbindelse med en kødkontrol på et fjerkræslagteri fandt, at der var synlig forurening på slagtekroppene, herunder med kroindhold og galde.

Ved slagting af fjerkræ gennemgår fjerkræet typisk følgende faser på et slagteri: slagting, plukning, udtagning af indvolde, rengøring, nedkøling og eventuelt opskæring. Kontrollen blev foretaget det sted i processen, der ligger efter udtagning af indvolde og rengøring, men forinden nedkøling. Kontrolmyndigheden udstedte som følge heraf en række påtaler og i sidste ende en bøde til slagteriet, som slagteriet nægtede at betale. Slagteriet anlagde derefter, i forening med andre fjerkræslagterier, sag mod myndighederne med påstand om, at der ikke var tale om ulovlige forhold.

Slagteriet har gjort gældende, at kødkontrollen blev foretaget på et for tidligt stadie i slagteprocessen, idet rengøring af slagtekroppene i slagteriets optik kan ske i forbindelse med nedkøling af fjerkræene, ligesom slagteriet er af den opfattelse, at det ikke tilkom kontrolmyndigheden at besigtige såvel inder- side som yderside af slagtekroppen samt eventuelt at vende fedtvævet under kontrollen. Ifølge slagteriet havde kontrolmyndigheden heller ikke hjemmel til at påtale forurening med kroindhold og galde, da den relevante hygiejneforordningsbestemmelse alene forholder sig til forurening med mave- og tarmindehold.

De nederlandske myndigheder har fastholdt, at en slagtekrop efter udtagning og rengøring ikke må indeholde synlig forurening, og at der efter afslutningen af slagteprocessen principielt ikke må optræde nye forureninger.

De centrale spørgsmål i sagen er således, hvordan forbuddet mod kontaminering af slagtekroppen skal forstås, og hvilke kompetencer de nationale myndigheder har til at fjerne slagtekroppe fra slagtelinjen for at foretage indvendig og udvendig kontrol, herunder på hvilket tidspunkt kontrollen kan foretages samt om der er hjemmel til i den forbindelse at undersøge slagtekroppe såvel udvendigt som indven-

digt samt under fedtvævet. Den nederlandske ret har som følge heraf forelagt EU-Domstolen fem præjudicielle spørgsmål.

De to første spørgsmål handler om, hvorvidt der efter Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) 853/2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer (hygiejneforordningen for animalske fødevarer) er et forbud mod nogen form for synlig kontaminering på fjerkræslagtekroppe efter udtagning og rengøring, og om kontaminering omfatter fækalier, galde og kroindhold.

Det tredje spørgsmål, som alene er relevant, hvis der gælder et forbud mod synlig kontaminering, drejer sig om, hvornår slagtekroppene skal være fri for synlig kontaminering, dvs. om rengøringen allerede skal ske umiddelbart efter udtagning, eller om det også kan ske i forbindelse med køling, partering eller pakning.

Det fjerde spørgsmål handler om, hvorvidt kontrolmyndigheden efter Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol med animalske produkter til konsum må fjerne slagtekroppe fra slagtelinjen for at undersøge dem udvendigt, indvendigt samt under fedtvævet.

Det femte forelagte spørgsmål er kun relevant, såfremt man måtte mene, at der *ikke* gælder et forbud mod synlig kontaminering efter udtagning og rengøring. I det tilfælde spørges der til, hvordan bestemmelserne i hygiejneforordningen nr. 853/2004 så skal forstås, og hvordan forordningens mål om sikring af en høj standard for beskyttelse af folkesundheden, i så fald skal opnås.

### 3. Den danske interesse i sagen

Efter regeringens opfattelse bør der afgives indlæg i sagen, da den danske kødkontrol på fjerkræslagterier er tilrettelagt efter de samme principper, som søges håndhævet af de nederlandske myndigheder.

Det er regeringens opfattelse, at procedurer på slagteriet skal tilrettelægges, så synlig forurening af kødet fjernes hurtigst muligt og ikke får lov til at passere gennem systemer, hvor risikoen for krydskontaminering er stor. En automatiseret produktion skal herudover ikke være baseret på, at sidste hånd på kødet, før det detailembalieres, opdager og fjerner synlig forurening.

Regeringen er således grundlæggende enige med de nederlandske myndigheder i, at al synlig forurening skal være fjernet ved afslutningen af slagteprocessen. Miljø- og Fødevareministeriet anser i den forbindelse slagteprocessen for at være afsluttet, når slagtekroppene er klar til nedkøling. På dette tidspunkt er indvolde udtaget, og kroppene er skyllet og klar til håndtering som kød, hvilket vil sige til nedkøling, opskæring, emballering eller tilberedning. I Danmark vil det forventes, at al synlig forurening er fjernet på dette tidspunkt, uanset at det tillades, at man efter kontrollen snarest muligt rengør og nedkøler kødet. Nedkølingen sker af hygiejniske såvel som af praktiske årsager, og den har derfor intet at gøre med den slagtemæssige behandling.

Regeringen vil derfor argumentere for, at bestemmelserne i forordning nr. 853/2004 indeholder et forbud mod synlig kontaminering, og at dette også omfatter fækalier, galde og kroindhold, og at kontrollen heraf kan og skal foretages forinden nedkøling af kødet i overensstemmelse med de nederlandske myndigheders synspunkter.

Hvad angår kødkontrollens udførelse fremgår det bl.a. af kontrolforordningen nr. 854/2004 for animalske fødevarer, at alle overflader skal besigtiges, ligesom der skal ske daglig inspektion af kropshuler i en repræsentativ stikprøve af dyr. Regeringen vil her argumentere for, at myndighederne er beret-

tiget og forpligtet til at kontrollere såvel inderside som yderside af dyret, og til at sikre sig at kontrollen omfatter håndtering af fedtvæv, som ville kunne skjule en overfladeforurening.

Derudover må det forventes at sagens udfald kan få afsmittende konsekvenser også for kødkontrollen på andre slagterier end fjerkræslagterier.