

## Miljø- og Fødevareministeriet

Folketingets Udvalg for  
Miljø og Fødevarer

København, 11. august 2015  
Sagsnr.: 31142  
Dok.nr.: 839994

**Miljø- og Fødevareministerens besvarelse af spørgsmål nr. 39 (MOF alm. del) stillet den 14. juli 2015 efter ønske fra Carolina Magdalene Maier (ALT)**

**Spørgsmål nr. 39:**

”Vil ministeren redegøre for de regler, der gælder for salg af fladfiskespecialiteten dabs (saltet, lufttørret ising) og myndighedernes fortolkning heraf?”

**Svar:**

Reglerne om fremstilling og salg af fødevarer fremgår af fødevarelovgivningens hygiejneregler. Der er ikke specifikke regler for fremstilling og salg af dabs. Formålet med reglerne er, at fødevarerne indtil salg skal fremstilles og opbevares under forhold, så de er beskyttet bedst muligt mod forurening og ikke giver anledning til sygdom hos forbrugerne. Derfor er hovedprincippet, at fødevarer indtil salg skal fremstilles og opbevares i lokaler, som er indrettet, så fremstillingen kan foregå uden risiko for forurening af fødevarerne.

Fødevarelovgivningen indeholder mulighed for at fravige nogle af de indretningsmæssige krav, når der fremstilles og opbevares fødevarer med traditionelle karakteristika. Det kan fx være fødevarer, der er historisk anerkendte som traditionelle produkter. Dabs kan betragtes som et traditionelt produkt.

Fødevarestyrelsen har hidtil fortolket reglerne sådan, at der fx kan gives tilladelse til at fravige kravene til materialer brugt til vægge i tørringslokalet således, at dele af væggen kan erstattes af insektsikkert net, der tillader høj naturlig luftudskiftning for at fremskynde tørringsprocessen, men som samtidig sikrer mod skadedyr.

Da den traditionelle produktionsmetode har været anvendt i årtier uden problemer, og der ikke ser ud til at være eksempler på, at forbrugere er blevet syge af at spise dabs, har jeg bedt Fødevarestyrelsen ændre dens fortolkning af reglerne.

Eva Kjer Hansen

/ Charlotte Sørensen