



Folketingets Miljø- og Fødevareudvalg
Christiansborg
1240 København K

J.nr. 2023-520
Den 7. februar 2023

Hermed sendes besvarelse af spørgsmål nr. 15 (Alm. del), som Folketingets Miljø- og Fødevareudvalg har stillet til ministeren for fødevarer, landbrug og fiskeri den 13. januar. Spørgsmålet er stillet efter ønske fra Per Larsen (KF).

Spørgsmål nr. 15 (Alm. del) fra Folketingets Miljø- og Fødevareudvalg

”Vil ministeren begrunde vurderingen af, at kød må ligge på frost i op til 50 år og sælges?”

Svar

Der er ikke nogen fastsat grænse for, hvor lang en holdbarhed kød må have, uanset om det opbevares på køl eller frost. Det er producentens ansvar at fastsætte en holdbarhed, så kødet er sikkert og egnet til menneskeføde.

Til brug for besvarelsen af spørgsmålet har jeg indhentet en udtalelse fra Fødevarestyrelsen, der har oplyst følgende:

”Frosset kød, som har ligget på frost i flere år, udgør ikke en sundhedsrisiko for forbrugerne. Mikroorganismer vokser ikke i frosset kød. Eventuelle sygdomsfremkaldende (patogene) eller fordærvende mikroorganismer vil ikke kunne vokse i kød eller andre fødevarer, der opbevares ved -18 °C eller lavere temperatur. Professionelle frostagre opbevarer normalt kød og andre fødevarer ved -25 °C eller lavere temperatur.

Under frostagring kan kødets fedt med tiden iltes (harske), hvilket påvirker smagen negativt. Derfor er tiden på frost vigtig for den kulinariske kvalitet. Den maksimale tid på frost afhænger af mængden af fedt, fedtets sammensætning og pakkemetoden. Vakuumpakning vil forlænge holdbarheden, da ilten fjernes.”

Jacob Jensen

/

Paolo Drostby