

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Institution: Fødevarestyrelsen

Kontor/initialer: Kemi og Fødevarekvalitet/SVSH

Sagsnr.: 2015-29-33-00053

Dato: 18. maj 2015

Notat om handelsnormerne for fjerkrækød, jf. bilag VII, del V i RFO 1308/2013 (markedsordningen for landbrugsprodukter)

Resumé

Handelsnormerne for fjerkrækød blev ændret i. maj 2010. Ændringerne medførte først og fremmest, at tilberedt fjerkrækød også omfattedes af handelsnormerne. Tidligere var det kun fersk fjerkrækød, det vil sige kød, som ikke har undergået anden behandling end kuldebehandling, som var omfattet.

Det betyder at visse regler og principper i handelsnormerne også gælder for tilberedt kød, navnlig princippet om, at fjerkrækød, der markedsføres som fersk, aldrig må have været frosset, uanset om der sker en tilberedning af kødet eller ej. Fjerkrækød, som har været frosset eller dybfrosset må kun anvendes i tilberedninger, der markedsføres som frosset eller dybfrosset eller i kødprodukter.

Baggrund

Siden handelsnormerne for fjerkrækød blev indført i starten af halvfemserne er der sket en betydelig udvikling på området, teknologisk og produktmæssigt. Da fjerkrækød i stigende grad forbruges i form af tilberedninger, som f.eks. marineret kød, blev handelsnormerne foreslået udvidet til også at omfatte tilberedt kød, herunder kød i saltlage. Forslaget blev vedtaget på rådsmøde den 19. oktober 2009.

Ændringerne i hovedtræk

Fjerkrækød og tilberedninger baseret på fjerkrækød skal udbydes til salg i én af formerne fersk, frosset og dybfrosset. Det nye er, at tilberedninger baseret på fjerkrækød efter 1. maj 2010 ligeledes omfattes af denne bestemmelse. Hvis fjerkrækød, herunder tilberedninger, først er udbudt til salg som f.eks. fersk, må man ikke tage kødet ind, fryse det og herefter sælge det som frosset. Omvendt må man heller ikke tage kød ind, som har været udbudt til salg som frosset, optø det og herefter sælge det som fersk. Dette gælder også, selvom der sker en tilberedning af kødet.

Fjerkrækød, som har været frosset eller dybfrosset, må kun anvendes til fremstilling af tilberedt fjerkrækød, som genindfryses og udbydes til salg som frosne eller dybfrosne tilberedninger. Hvis kødet, der anvendes, tidligere har været udbudt til salg som f.eks. frosset, skal det tilberedte produkt markedsføres i den samme form, det vil sige som frosset. Det er ikke tilladt at optø frossent, dybfrosset fjerkrækød, opskære kødet til skiver, tern eller lignende for derefter at genindfryse det, idet der ikke har fundet nogen tilberedning sted.

Tilberedt fjerkrækød må dog ikke under nogen omstændigheder anvendes i nye tilberedninger. Der må dog gerne foretages en opskæring af det tilberedte kød, hvorefter det genindfryses og markedsføres som frosset eller dybfrosset. Hvis kødet, der anvendes, tidligere har været udbudt til salg som f.eks. frosset, skal det tilberedte produkt markedsføres i den samme form, det vil sige i dette tilfælde som frosset.

Fjerkrækød, som har været frosset eller dybfrosset, og tilberedt fjerkrækød (i alle former), må anvendes i kødprodukter.

Fjerkrækød og tilberedt fjerkrækød, der markedsføres som fersk, må derimod ikke på noget tidspunkt eller under nogen omstændigheder have været frosset.

Oversigt over samtlige ændringer af handelsnormerne for fjerkrækød i 2010:

I: Anvendelsesområde

Handelsnormerne for fjerkrækød gjaldt pr. 1. maj 2010 for visse typer og præsentationer af fersk, frosset og dybfrosset fjerkrækød samt tilberedt fjerkrækød og produkter af fjerkrækød.

Med visse typer og præsentationer menes der fjerkrækroppe, visse fjerkræudskæringer og foie gras som nævnt i artikel 1 i KFO 543/2008.

Med tilberedt fjerkrækød og produkter af fjerkrækød menes der de produkter, som er nævnt i bilag VII, del V i RFO 1308/2013..

Fjerkrækød i saltlage (KN kode 0210 99 39) er også omfattet af handelsnormerne. Dette produkt er nævnt specifikt, men skal i handelsnormerne betragtes som tilberedt kød, idet det har undergået anden behandling end kuldebehandling og derfor ikke kan betragtes som ”fjerkrækød”.

II: Definitioner

Der er ikke nogen ændringer i definitionen af ”fjerkrækød” (nr. 1), definitionerne af ”frosset fjerkrækød” og ”dybfrosset fjerkrækød” (nr. 3 og 4), bortset fra at muligheden for, at Kommissionen kan fastsætte visse tolerancer, er bortfaldet.

For ”**fersk fjerkrækød**” (nr. 2) er det præciseret, at dette kød ikke på noget tidspunkt må have været frosset. Dog kan der gives lov til f.eks. at skalfryse med henblik på at lette udskæring til f.eks. strimler eller tynde skiver hos virksomheder, hvor opskæringen sker med henblik på salg til den endelige forbruger.

Definitionen af ”**tilberedning baseret på fjerkrækød**” (nr. 5) er ny. Udtrykket ”reduceret til småstykker” omfatter udskæring til strimler, tern og lignende, men ikke hakket kød. Udskæring af kødet alene er ikke tilstrækkeligt til at kunne betragte det som tilberedt kød. Der skal finde en behandling sted, som gør, at kødet ikke længere er ferskt, typisk tilsætning af ingredienser.

Til produktion af tilberedninger baseret på fjerkrækød må man benytte alt fjerkrækød, der ikke har undergået anden behandling end kuldebehandling. Man må gerne benytte fjerkrækød, som har været frosset eller dybfrosset, i tilberedninger baseret på fjerkrækød, når tilberedningerne kun sælges som enten frosne eller dybfrosne (se endvidere under punkt III).

Definitionen af ”**tilberedning baseret på fersk fjerkrækød**” (nr. 6) er også ny. Til ”tilberedninger baseret på fersk fjerkrækød” må der kun benyttes kød, som ikke på noget tidspunkt har været frosset, jf. definition 2. Dog kan der gives tilladelse til f.eks. at skalfryse med henblik på at lette opskæringen til tynde skiver, strimler eller lignende på det sted, hvor produktet fremstilles. Stedet kan både være en gros og detail.

Definitionen af ”**fjerkrækødprodukt**” (nr. 7) er også ny. Der er her tale om et kødprodukt som defineret i hygiejneforordningen, hvortil der er benyttet fjerkrækød. Kødprodukter er i hygiejneforordningen defineret som ”forarbejdede produkter, der er fremkommet ved forarbejdning af kød eller ved yderligere forarbejdning af sådanne forarbejdede produkter, således at snitfladen viser, at produktet ikke længere har fersk køds egenskaber. Det kan f.eks. være kyllingepølser, patéer m.v.

III: Kvalitets- og vægtsortering

Muligheden for underinddeling i klasse A1 og A2 er af forenklingssyns bortfaldet. Ellers er der ingen ændringer i punkt 1 om kvalitetsklasser.

Fjerkrækød og tilberedninger baseret på fjerkrækød skal udbydes til salg i én af formerne fersk, frosset og dybfrosset. Det nye er, at tilberedninger baseret på fjerkrækød efter 1. maj 2010 ligeledes omfattes af denne bestemmelse (se afsnittet om ændringerne i hovedtræk). Tilberedninger baseret på fersk fjerkrækød er dog ikke omfattet, hvilket betyder, at disse former for tilberedninger gerne må indfrysnes og sælges som frosne eller dybfrosne.

Endelig er bestemmelsen om at færdigpakket frosset eller dybfrosset fjerkrækød kan inddeles i vægtklasser bortfaldet.

Regelgrundlaget:

- Rådets forordning (EF) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter, bilag VII, del V for så vidt angår handelsnormer for fjerkrækød
- Kommissionens forordning (EF) nr. 543/2008 af 16. juni 2008 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 for så vidt angår handelsnormer for fjerkrækød.