

værk i 1995 som led i den overvågning, som EU's tilsætningsstofdirektiver kræver, at medlemslandene udfører.

Ét af projekterne har til formål at overvåge den faktiske forekomst af svovldioxid/sulfit og nitrit/nitrat i et bredt sortiment af fødevarer og kontrollere, om gældende grænseværdier overskrives, eller om der forekommer ulovlig anvendelse eller deklarationsfejl. I dette projekts del V skal i 2002 undersøges ca. 400 prøver for nitrit/-nitrat. Færdigrapporteringen forventes først at ske i andet kvartal af 2003. Hvad angår røget laks er der imidlertid fra i alt 10 regioner modtaget 29 prøver til undersøgelse for nitrit. Af disse er der indtil nu analyseret 16 prøver. I ingen af prøverne er der påvist nitrit.

Spm. nr. S 268

Til fødevareministeren (17/10 02) af:

Christian H. Hansen (DF):

»Hvordan vil ministeren sikre, at konsummælk holdes på 5 grader celsius i detailledet, når engrosledet leverer varerne på minimum 6 grader celsius – og ovenikøbet har tilladelse til en afvigelse på 1-2 grader celsius?«

Begrundelse

Spørgeren er bekendt med, at der under transport af mælk leveres mælk på op til 8 grader celsius, selv om detailhandelen er underlagt kravet om, at de ikke må sælge mælk på over 5 grader celsius. Der kan undre, at engros- og detailledet ikke kan finde en ordning på dette område. Hvis detailhandelen ikke kan opbevare mælken ved 5 grader, får de tilkendt en utilfreds smiley.

Svar (23/10 02)

Fødevareministeren (Mariann Fischer Boel): I forbindelse med besvarelsen af det stillede spørgsmål har jeg anmodet Fødevedirektoratet om et svarbidrag. Fødevedirektoratet har udformet vedlagte notat, hvortil jeg kan henholde mig.

Fødevedirektoratet Den 22. oktober 2002

Notat om Spørgsmål S 268 fra Hr. Christian H. Hansen (DF) om temperaturkrav for konsummælk i henholdsvis engros- og detailed

Spørgsmålet berører fødevarerlovgivningens fastsatte temperaturkrav til nedkøling, opbevaring og transport af konsummælk dels i engrosvirksomheder dels i detailvirksomheder.

Indledningsvist skal der gøres opmærksom på, at bestemmelserne om behandling og salg af mælkeprodukter i engrosledet er fuldt ud harmoniserede i mælkedirektivet¹⁾. Idet direktivet fuldstændigt harmoniserer det berørte område, kan medlemsstaterne ikke regulere området ved særlige nationale bestemmelser.

I modsætning hertil er temperaturkrav for opbevaring af fødevarer – herunder konsummælk – i detailledet fastsat nationalt i hygiejnebekendtgørelsen²⁾.

I mælkedirektivet er det fastsat, at mælkeprodukter, der ikke kan opbevares ved omgivelsistemperaturen, skal opbevares ved temperaturer fastsat af producenten for at sikre produkternes holdbarhed. Dog fastsætter direktivet specifikt, at varmebehandlet konsummælk skal nedkøles til samt opbevares og transporteres ved maksimalt +6°C. Ligeledes giver direktivet en mulighed for at acceptere afvigelser på op til 2°C ved transport til detailvirksomheder.

Mælkedirektivets bestemmelser er gennemført i dansk ret med mælkeproduktbekendtgørelsen³⁾.

Dansk mælkelovgivning opfylder således EU-bestemmelserne for mælkeområdet. Oprindeligt formodes muligheden for at acceptere en temperaturafvigelse i forbindelse med transport af detailpakket, varmebehandlet konsummælk at være begrundet i de praktiske forhold omkring håndtering i forbindelse med aftapning og transport af konsummælk og i ønsket og for-

¹⁾ *Mælkedirektivet*: Rådets direktiv 92/46/EØF af 16. juni 1992 om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af rå mælk, varmebehandlet mælk og mælkebaserede produkter (EFT 1992 L 268 s. 1), som ændret ved Rådets direktiv 94/71/EF af 13. december 1994.

²⁾ *Hygiejnebekendtgørelsen*: Bekendtgørelse nr. 198 af 22. marts 2001 om fødevarerhygiejne.

³⁾ *Mælkeproduktbekendtgørelsen*: Bekendtgørelse nr. 902 af 29. november 1993 om mælkeprodukter m.v. og margarine m.v.