

Juni 2024

Information om FAF-projekter vedr. slagtefjerkræ i Landbrug & Fødevarer

Landbrug & Fødevarer har fået bevilget midler fra Fjerkræafgiftsfonden til en række projekter indenfor slagtefjerkræområdet. Der gives her en status på aktiviteterne. Hvis der er uddybende spørgsmål til projekterne, så er man meget velkommen til at kontakte medarbejderne i Landbrug & Fødevarer.

Fjerkræafgiftsfonden



Indholdsfortegnelse

Sygdomsforebyggelse og veterinært beredskab for slagtefjerkræ.....	3
Dyrevelfærd for slagtefjerkræ.....	10
ProLocAL - Protein fra lokalt dyrkede bælgplanter og alger til økokyllinger.....	16
Fødevarer & Veterinære Forhold.....	19
Markedsåbning og afsætning – fjerkrækød og æg.....	32
Halalcertificeringer og halalstandarder.....	34
Miljø – og klimaregulering af slagtefjerkræproduktionen.....	35



Sygdomsforebyggelse og veterinært beredskab for slagtefjerkræ

Formål

Formålet med projektet er at overvåge, forebygge og bekæmpe sygdomme på det fjerkræveterinære område, at zoonoser som Salmonella og Campylobacter og andre udfordringer i relation til fødevarer sikkerhed forebygges og håndteres effektivt, samtidig med at forbruget af antibiotika overvåges.

Samlet set sikrer projektet en ensartet håndtering for hele branchen, i form af dokumentation for dyresundhed, zoonoser, fødevarer sikkerhed, antibiotikaforbrug og resistens samt håndtering og/eller bekæmpelse af fjerkræsygdomme og zoonoser.

Status på salmonellaforekomsten i 2024

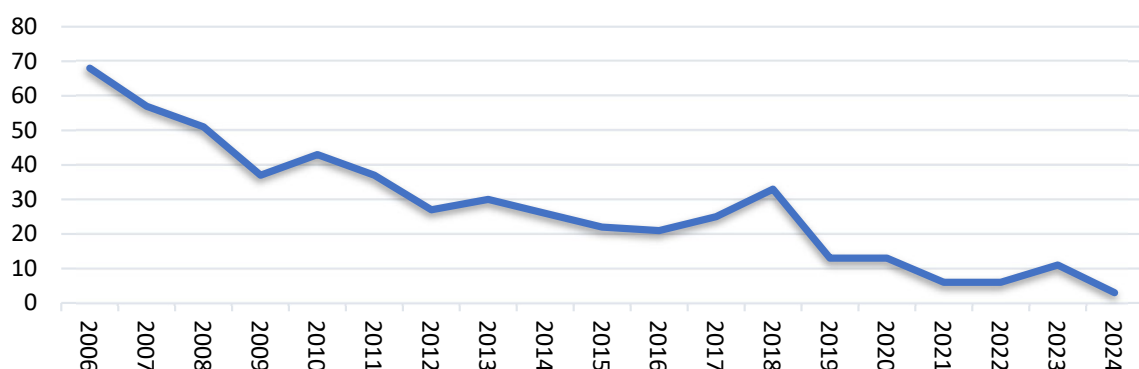
/Mie Nielsen Blom

Der er i de første 3 måneder af 2024 konstateret et nyt tilfælde af Salmonella i konventionelle slagtekyllingeflokke i hver af disse måneder. Dermed er der indtil videre i 2024 konstateret smitte i 3 konventionelle slagtekyllingeflokke.

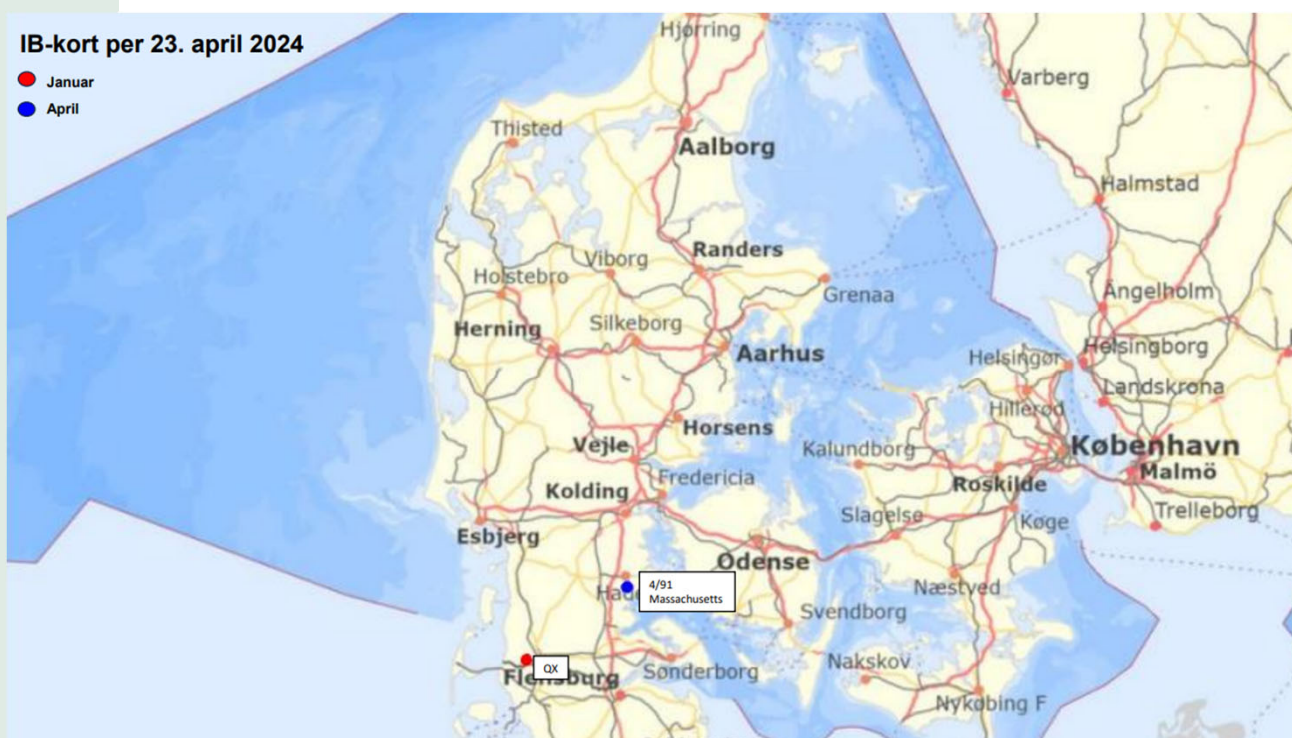
De tre flokke er konstateret smittet med henholdsvis S. Anatum, S. Typhimurium og S. Infantis.

I 2023 blev der i alt konstateret smitte med Salmonella i 11 konventionelle- og 4 økologiske slagtekyllingeflokke.

Antal konventionelle slagtekyllingeflokke smittet med Salmonella



Det har været en meget rolig IB vintersæson med kun ganske få tilfælde. Vi modtager kun få prøvesvar for analyser for IB grundet ganske få indsendelser. Vi opfordrer til, at man husker sin dyrlæge på, at analyserne er gratis, hvis man indsender via L&F, så prøvesvarene også tilgår os og dermed kommer alle producenter til gode efterfølgende.



Fra 1. januar 2024 er der foretaget yderligere screeninger for IB forskellige steder i Danmark, og resultaterne fra disse screeninger vil snarest muligt blive udsendt til alle producenter, så alle får yderligere information om forekomsten af IB rundt omkring i Danmark. Dette initiativ er delvist finansieret af et Fjerkræafgiftsfondsprojekt.



I vinteren 2023/2024 har der været 12 udbrud af fugleinfluenza med højpatogen H5N1 i Danmark. Der har ligesom de forrige år været en periode med lovpligtigt indehusningskrav for at beskytte fjerkræproduktionen mod fugleinfluenza. c

Dato for smitte	Type	Lokation	Zoner	Status	1. Produktionstype
27. september 2023	H5N1	Sakskøbing, Lolland	3 og 10 kilometers zoner	Ophævet	2. Fjerkræbesætning, høns og ænder (32 stk.) Kalkuner (32.000)
6. november 2023	H5N1	Lundby, Sjælland	3 og 10 kilometers zoner	Ophævet	
11. november 2023	H5N1	Varde	3 og 10 kilometers zoner	Ophævet	3. Fjerkræbesætning, høns, slagtekyllinger og kalkuner (ca. 2.000)
22. november 2023	H5N1	Tønder	3 og 10 kilometers zoner	Ophævet	Fasanhold (ca. 2.700 fasaner)
14. december 2023	H5N1	Ugerløse, Sjælland	3 og 10 kilometerszoner	Ophævet	Ænder (2.000 dyr)

Indehusningskrav trådte i kraft den 18. december 2023

24. januar 2024	H5N1	Skælskør, Sjælland	3 og 10 kilometerszoner	Ophævet	Kalkuner (25.000)
27. januar 2024	H5N1	Boeslunde, Sjælland	3 og 10 kilometerszoner	Ophævet	Kalkuner (27.000)
28. januar 2024	H5N1	Lundby, Sjælland	3 og 10 kilometerszoner	Ophævet	Kalkuner (25.000)
4. februar 2024	H5N1	Ruds Vedby, Sjælland	3 og 10 kilometerszoner	Ophævet	Kalkuner (40.000)
4. februar 2024	H5N1	Tinglev	3 og 10 kilometerszoner	Ophævet	Æglæggende høner (22.000)
8. februar 2024	H5N1	Åbenrå	3 og 10 kilometerszoner	Ophævet	Høns (40.000)
16. februar 2024	H5N1	Holbæk, Sjælland	3 og 10 kilometerszoner	Ophævet	Opdræt æglæggere (20.000)

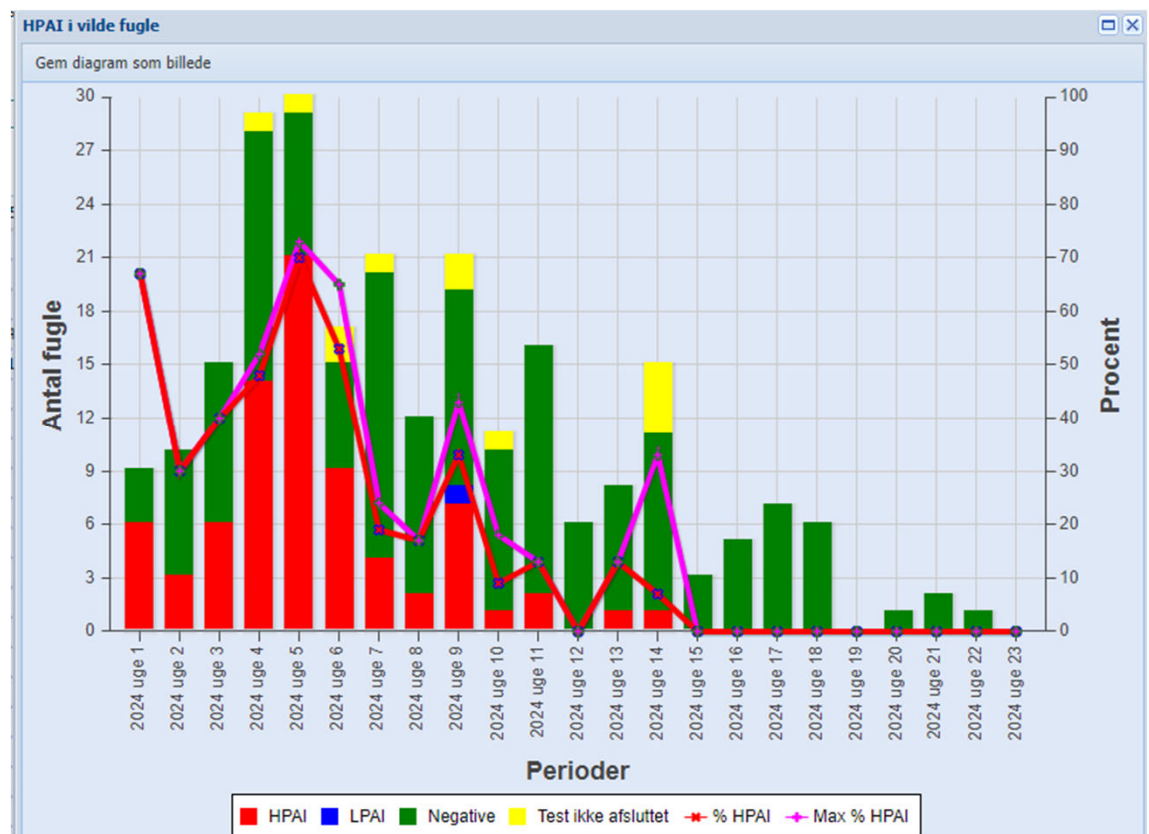
Indehusningskrav blev ophævet den 17. april 2024

Danmarks seneste aktive selverklæring om AI-fri status blev godkendt af WOAHA og offentliggjort på WOAHA's hjemmeside den 18. marts 2024. Det betyder, at Danmark har generhvervet status som et land fri for højpatogen fugleinfluenza i overensstemmelse med bestemmelserne i Terrestrial Animal Health Code.



Modsat de tidligere 3 år har der denne vinter ikke været ret mange fund af fugleinfluenza i de vilde fugle i Danmark. Der sendes for det første ikke ret mange fugle ind til undersøgelse, og der er heller mange af dem, der indsendes, som er positive. Det samme billede har været kendetegnet for resten af Europa.

Neden stående graf viser antallet af fugle indsendt og konstateret smittet. Der har ikke været konstateret fugleinfluenza i en vild fugl i Danmark siden uge 14 (start af april 2024).



Kort over fund i Danmark 2024 (Kilde: Fødevarestyrelsen)



Antal af udbrud i Europa i 2024 ses i nedenstående tabel.

HPAI(P)

High pathogenicity avian influenza viruses (poultry) (Inf. with)

Disease	Country	N° of outbreaks
	Belgium	1
	Bulgaria	15
	Croatia	1
	Czech Republic	5
	Denmark	7
	France	4
	Germany	9
	Hungary	15
	Italy	1
	Moldova	55
	Netherlands	1
	Norway	1
	Poland	25
	Romania	1
	Slovakia	5
	Sweden	3

Vi følger situationen nøje både i Danmark og i udlandet. Der er løbende drøftelser med FVST om sæsonens restriktioner, indehusningskrav, etc. En af de kommende drøftelser, som ligger nært forude, er mulighed for kompartmentalisering af danske virksomheder som beskyttelse af disse, hvis de havner i en zone.

Yderligere
information

Kontakt:

Mie Nielsen Blom, chefkonsulent

M +45 2334 6566

E mnb@lf.dk



Den 4. plan i rækken af handlingsplaner for Campylobacter har titlen 'Handlingsplan for campylobacter i slagtekyllinger, fødevarer og miljø, 2022-2026'.

Handlingsplanen bygger videre på resultater og erfaringer opnået i de foregående planer. Kyllingekød er den største, kendte kilde, og en række indsatser over for Campylobacter i kyllinger og kyllingekød fortsætter derfor i denne fjerde plan. Desuden får udegående flokke større opmærksomhed i planen.

Et andet fokusområde er sporing af smittekilder ved sygdomsudbrud. Og arbejdet med at udarbejde et smittekilderegnskab og at få afdækket andre kilder fortsætter. Dette indebærer fortsat optimering af sekvensbaseret typning af campylobacter-isolater.

Effekten af indsatserne følges blandt andet ved overvågning af campylobacterforekomsten i flokke og i kyllingekød. Resultaterne viser, at risikoen for at blive smittet af danskproduceret kylling er næsten blevet halveret siden 2013.

I regi af handlingsplanen følges forekomsten af Campylobacter i flokkene af slagtekyllinger, se Fig 1.

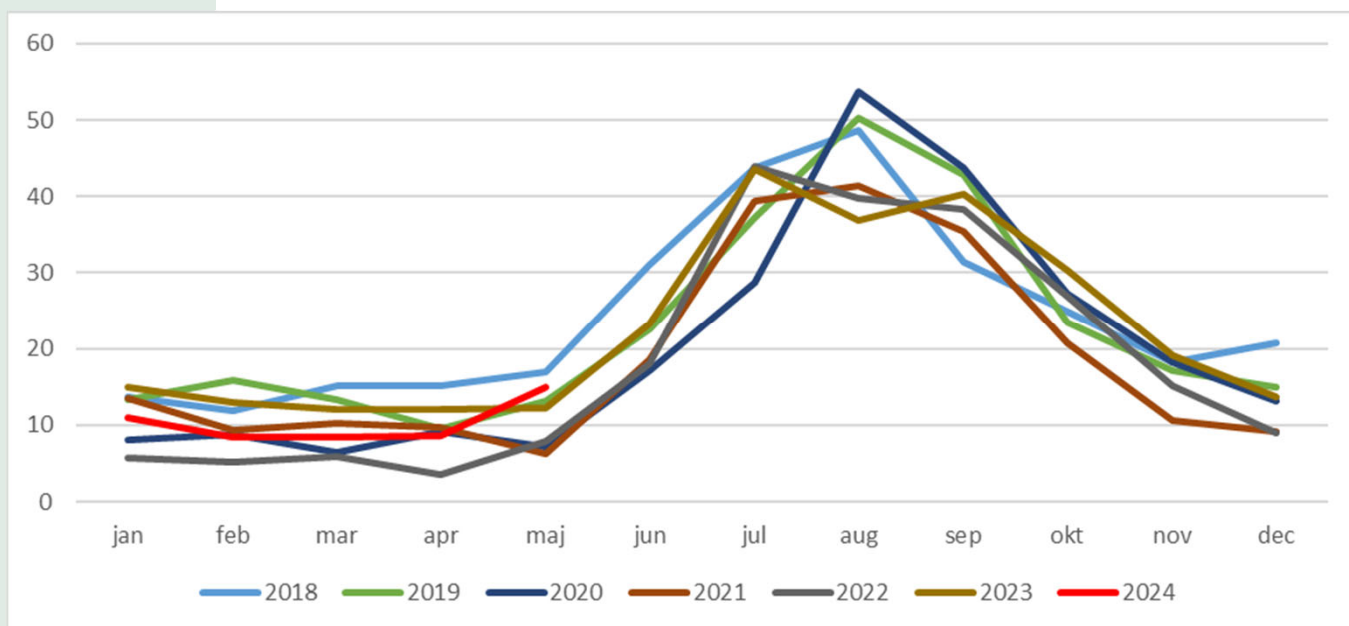


Fig 1. Den procentvise forekomst af campylobacter-positive flokke af slagtekyllinger måned for måned. Fra 2023 indgår prøver fra flere slagterier end tidligere. Tallet for maj 2024 er ikke endeligt for måneden.



Målet for flokkene er, at antallet af slagtekyllingeflokke, der er positive for Campylobacter, ikke må overstige 15 % for konventionelle flokke og 65 % for udegående flokke opgjort samlet for året.

Seneste opgørelse viser, at de konventionelle flokke landede på 15,7 % i 2023, altså meget tæt på målopfyldelse, mens de udegående flokke landede på ca. 36 %, altså en meget fin målopfyldelse. Der er endnu ikke udsendt en opgørelse med de endelige tal for 2023.

For kyllingekød er der sat individuelle mål for de enkelte slagterier, og det overordnede mål er, at forbrugerens risiko for at blive syg af Campylobacter i dansk kyllingekød reduceres.

Yderligere
information

Kontakt:

Lene Lund Lindegaard, chefkonsulent

M +45 5190 1597

E lls@lf.dk



Dyrevelfærd for slagtefjerkræ

Formål

Dyrevelfærd i slagtefjerkræproduktionen er til stadighed i fokus både i branchen og i samfundet. Projektet har til formål at indsamle viden om dyrevelfærd hos slagtefjerkræ og videregive denne information for derigennem at lette implementering af nye tiltag og lovgivning samt at følge op på dyrevelfærds-mæssige forhold, således at slagtefjerkræproduktionen kan udvikles og samtidig tilgodese forholdene vedrørende dyrenes velfærd.

Projektet handler overordnet om at indhente viden og vejlede primærproduktionen og branchen i forhold, der vedrører dyrevelfærd samt at informere borgere og samfund om dyrevelfærd og generelle produktionsforhold hos slagtefjerkræ.

Seneste status på trædepude-vurderinger i e-kontrollen

/Kristine Berg Hansen

Alle hold af slagtekyllinger, der slagtes på slagterier i Danmark, bliver trædepudevurderet og resultaterne indgår i E-kontrollen. Der indgår kun resultater fra konventionelle slagtekyllingeflokke i E-kontrollen. I vurderingen indgår 100 fødder fra hvert hold, og hver af disse fødder bliver bestemt til "ingen svidninger" (her: kategori 0), "mindre alvorlige svidninger" (her: kategori 1) eller "alvorlige svidninger" (her: kategori 2). Kategori 0 giver 0 point, kategori 1 giver 0,5 point og kategori 2 giver 2 point. Det er på baggrund af denne vurdering, at slagtekyllingernes trædepudesundhed bestemmes.



Besætningsansvarlige, der har leveret et hold, der total set har under 40 point, får ingen anmærkninger. Besætningsansvarlige, der har leveret et hold, der total set har mellem 41 og 80 point, får vejledning om at rette op på utilstrækkelige forhold. Besætningsansvarlige, der har leveret et hold, der total set har over 80 point, bliver straks indberettet til Fødevarestyrelsens veterinærenhed.

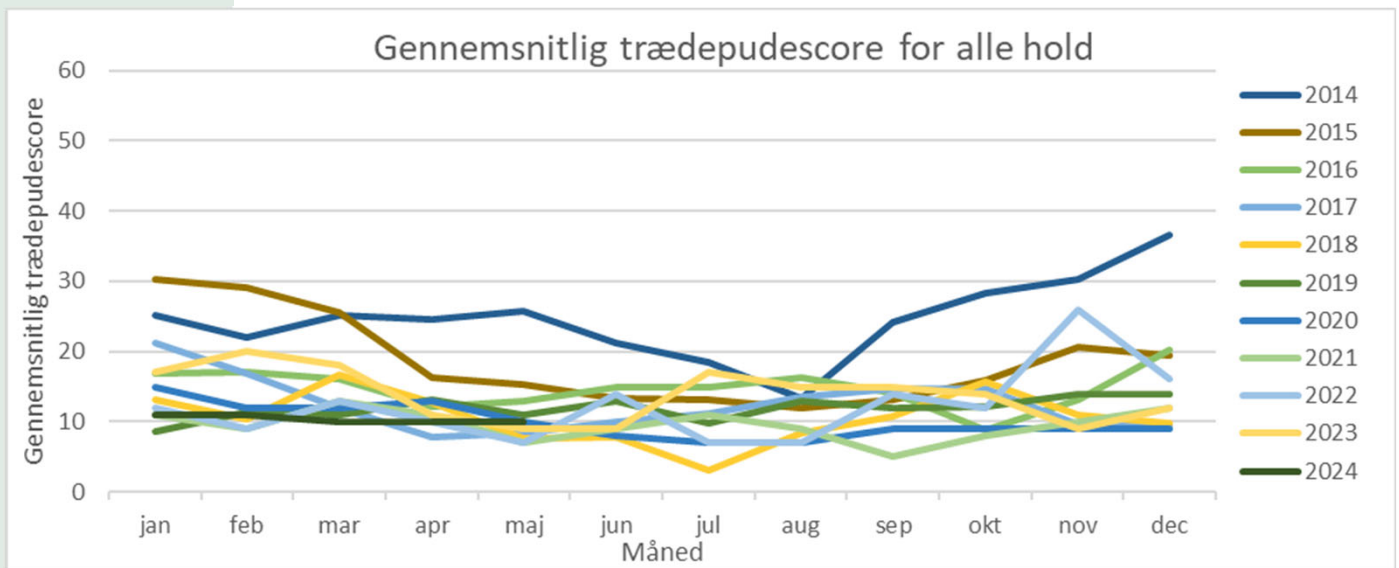
Udvikling i gennemsnitlig trædepudesundhed

Siden 2009 er der sket store dyrevelfærdsmæssige fremskridt i slagtekyllingernes trædepudesundhed. I de første år betød producenternes målrettede indsats, at man så store fald i trædepudescoren på slagterierne. Fremgangen var tydelig i årene 2009 til 2016. I starten af denne periode sås stor sæsonbetonet variation i den gennemsnitlige trædepudescore, som det senere lykkedes at udligne. Udviklingen fra 2014 til 2024 ses i Figur 1.

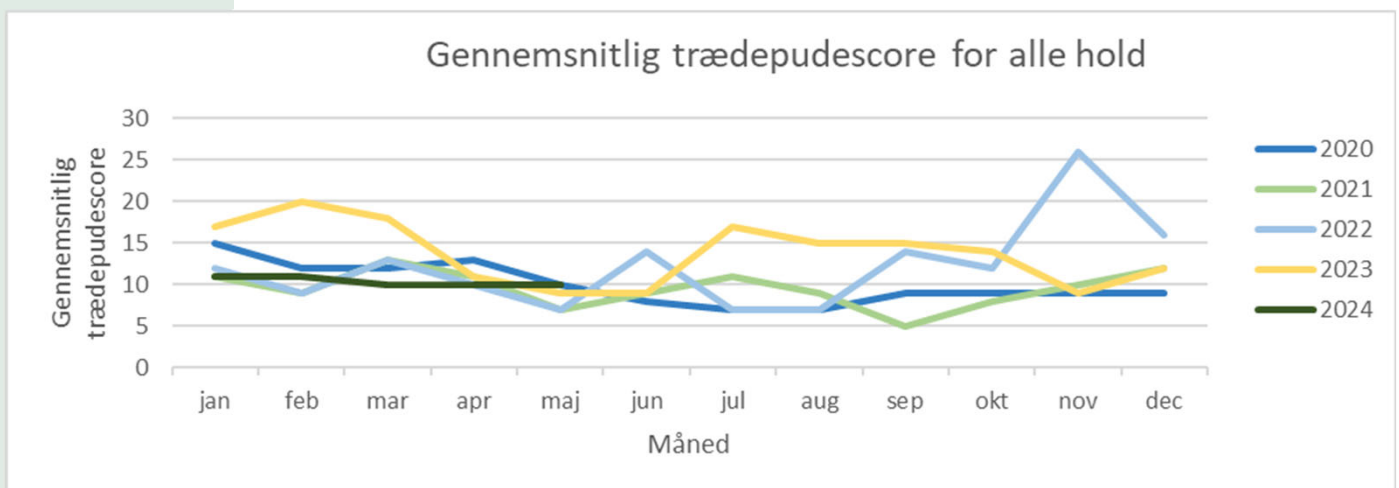
Frem mod 2016 faldt den gennemsnitlige trædepudescore. I 2016 lå den gennemsnitlige trædepudescore pr. måned på omkring 15-20 point. Siden hen er forbedringen forsat, men dog i mindre grad end det sås de første år. De seneste år har trædepudescoren ligget stabilt omkring 10 point med en mindre variation fra måned til måned (figur 2). I 2024 ligger gennemsnittet foreløbigt på 10,4.



Figur 1. Gennemsnitligt pointtal opnået i trædepudevurdering for alle slagtede hold, registreret i e-kontrollen, år 2014 til og med maj 2024. Bemærk maj 2024 mangler ca. ½ af indberetningerne.



Figur 2. Gennemsnitligt pointtal opnået i trædepudevurdering for alle slagtede hold, registreret i e-kontrollen, år 2020 til og med maj 2024. Bemærk maj 2024 mangler ½ af indberetningerne.

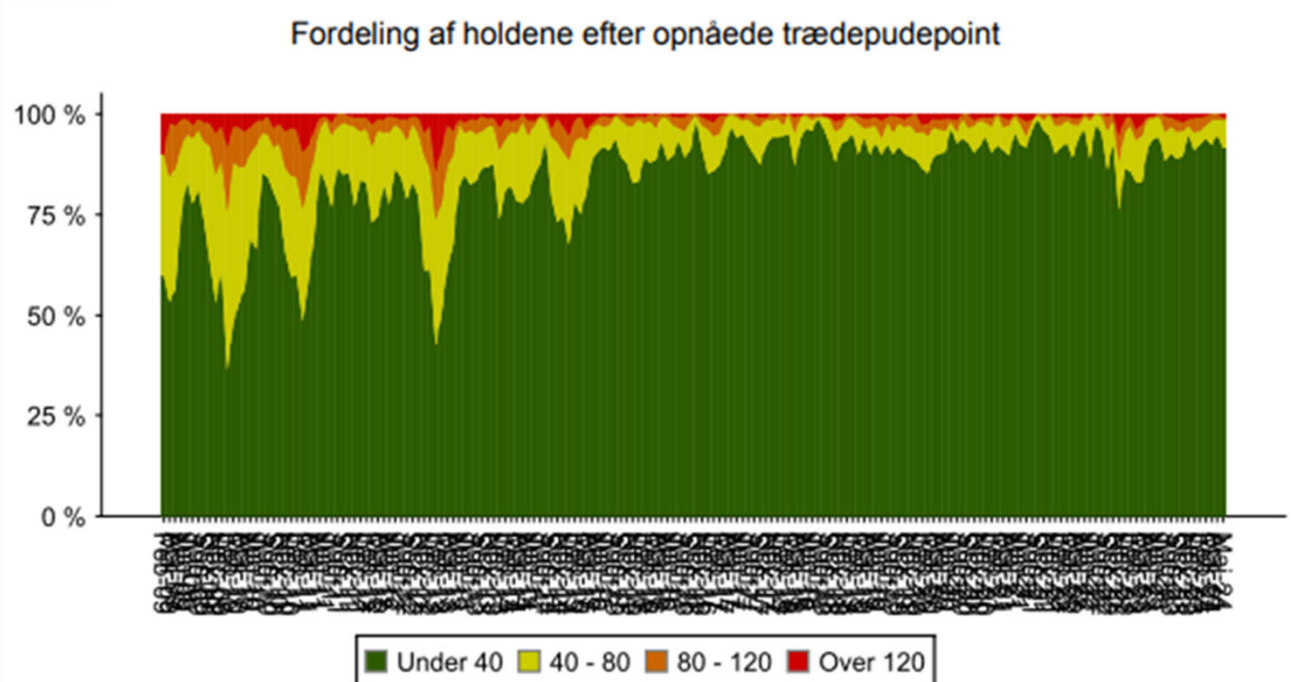


Figur 3 viser den procentvise fordeling af hold i e-kontrollen, der har fået henholdsvis under 40 point, mellem 41 og 80 point, mellem 81 og 120 point og over 120 point i perioden 1. februar 2009 til 03. juni 2024. Der mangler ca. ½ af maj-indberetningerne på opgørelsestidspunktet. Her ses det, at langt størstedelen af hold, der er slagtet i Danmark de senere år, er gået gennem trædepudevurderingen uden anmærkninger (grønt område).



De forholdsvis få hold, der har fået en score på over 40 point, har primært ligget i kategorien 40-80 point (gult), mens få hold registreres i de mere alvorlige kategorier med mellem 80 og 120 point (orange) og over 120 point (rødt). Det historiske tilbageblik i figuren viser, hvordan problemet med trædepudesvidninger er blevet mindre og mindre for at nå et relativt stabilt, lavt niveau. Det ses dog også at det stabile niveau har været udfordret af udsving det seneste år.

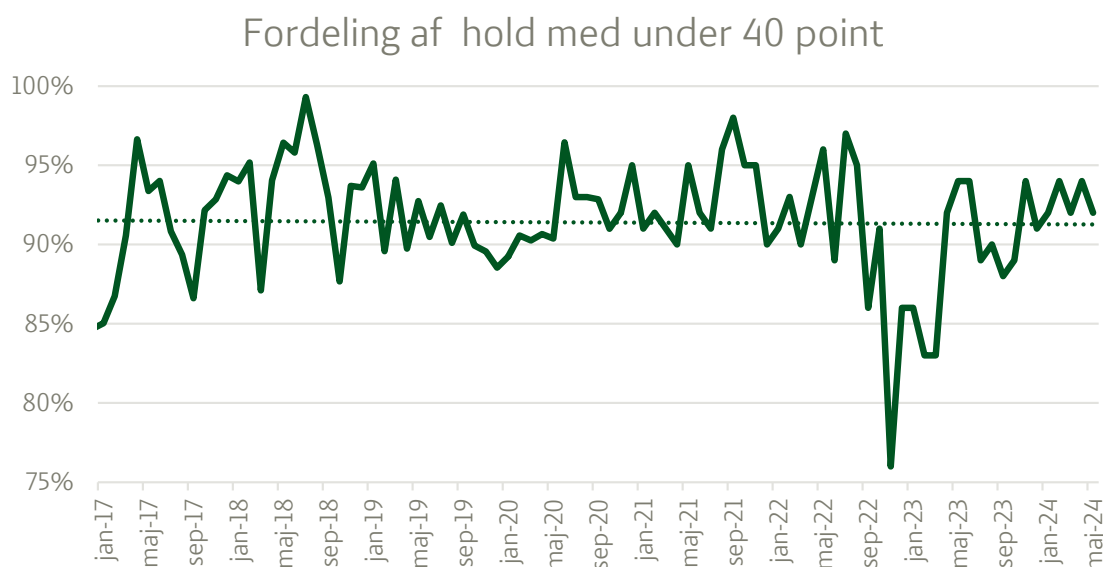
Figur 3 Fordeling af hold inden for hver af de fire kategorier. Figuren stammer fra e-kontrollen.



Andelen af hold, der er gået igennem trædepudevurderingen helt uden anmærkninger – altså med en gennemsnitlig trædepudescore på under 40 point – fremgår af figur 4. Tendenslinjen er tilnærmelsesvis vandret, hvilket fortæller os, at andelen af hold, der går igennem trædepudevurderingen uden anmærkninger, – overordnet set – ikke har udviklet sig siden januar 2017. Den forbedring der var set i 2018-2021 bliver, for perioden, udlignet af resultaterne fra 2022-2023. I anden halvdel af 2023 har andelen af hold under 40 point ligget mellem 88 og 95%. 2024 er startet flot, hvor det de første 5 måneder, har været >90% af holdene, der havde under 40 point.



Figur 4. Andelen af slagtede hold, der har gennemgået trædepudevurderingen uden anmærkninger (under 40 point). Den stiplede linje er en tendenslinje. Bemærk maj 2024 mangler ½ af indberetningerne.



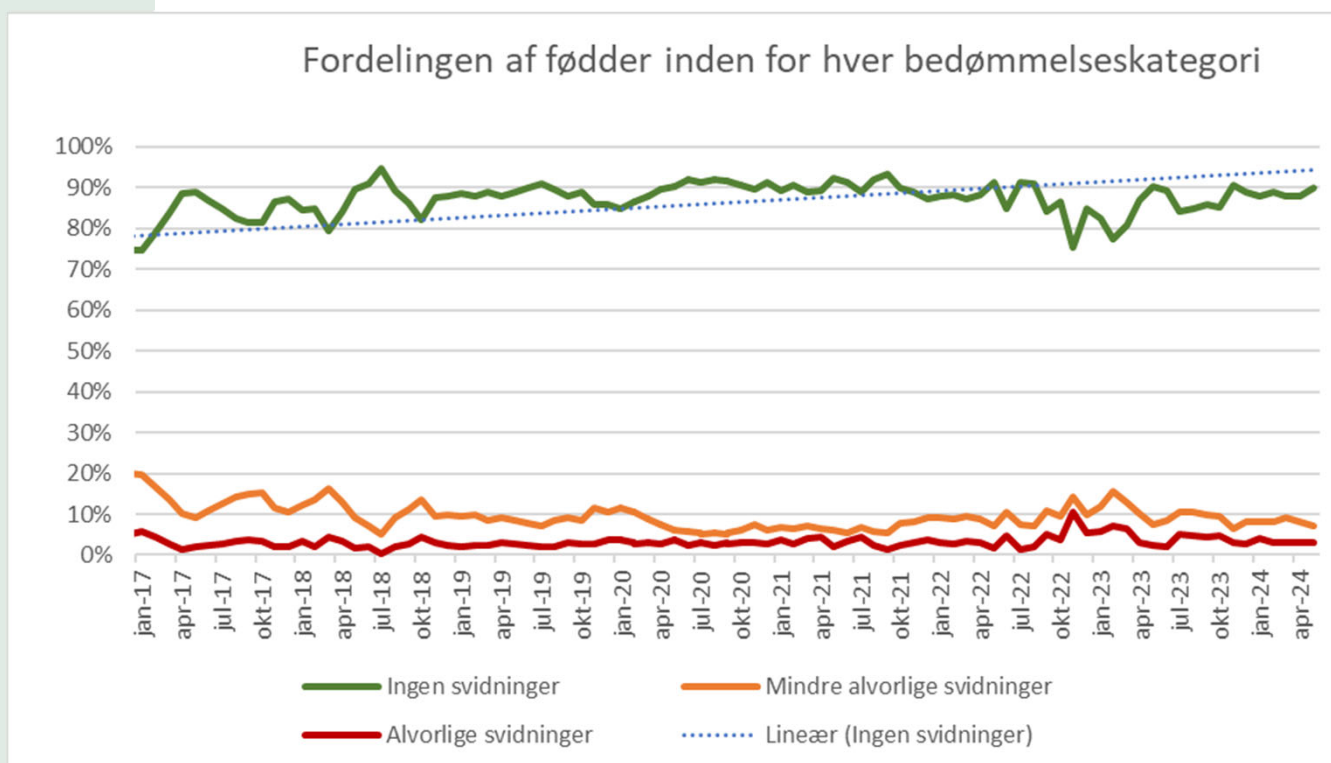
Udvikling i trædepudesundhed på individniveau

For at opnå bedst mulig trædepudesundhed i et hold af slagtekyllinger gælder det om helt at undgå trædepudesvidninger hos alle individer i holdet. I trædepudevurderingen på slagteriet er det bedst opnåelige resultat derfor, at alle 100 undersøgte fødder bestemmes til kategori 0 (ingen svidninger). Figur 5 viser, hvordan de undersøgte fødder er blevet fordelt mellem kategori 0 (ingen svidninger), 1 (mindre alvorlige svidninger) og 2 (alvorlige svidninger), opgjort pr. måned. Langt størstedelen af de undersøgte fødder vurderes til kategori 0.



Figuren illustrerer, hvordan der har indfundet sig et relativt stabilt niveau for trædepudescoren af de undersøgte fødder.

Figur 5. Andelen af undersøgte fødder, der er placeret i hhv. kategori 0(ingen svidninger), 1(mindre alvorlige svidninger) og 2(alvorlige svidninger). Bemærk maj 2024 mangler ½ af indberetningerne.



Yderligere
information

Kristine Berg Hansen, konsulent

Kontakt:

M +45 5126 7346

E krbh@lf.dk



ProLocAL - Protein fra lokalt dyrkede bælgplanter og alger til økokyllinger

Formål

Formålet er at reducere klimaaftrykket fra økokylling ved at fodre kyllinger med mikroalger og lokalt dyrkede bælgplanter i stedet for importerede proteinkilder. Gennem forskning og demonstration løses den udfordring, at økofjerkræ i dag overforsynes med protein for at kompensere for foderkildens lave indhold af svovlholdige aminosyrer. Dette øger NH₃-fordampning fra stalden og øger risikoen for trædepudesvidninger. Anvendelse af mikroalger med et højt indhold af methionin kan løse dette problem. Dette vil reducere produktionens klimaaftryk og forbedre dyrevelfærden.

Indhold

/Jette Søholm Petersen

ProLocAL er et Organic RDD-projekt, der udføres fra 2022 til 2024 via en bevilling fra GUDP og Fjerkræafgiftsfonden.

Fjerkræafgiftsfonden støtter aktiviteter ved SEGES, Teknologisk Institut og Innovationscenter for Økologisk Landbrug (ICOEL). Den overordnede projektleder er Sanna Steen-feldt fra Aarhus Universitet. De øvrige deltagere er: Teknologisk Institut, Københavns Universitet, Rokkedahl Landbrug, Vestjyllands Andel og SEGES samt ICOEL.



ProLocAL består af seks arbejdsplaner: 1) Dyrkning af mikroalger med et højt indhold af protein og methionin samt ekstrudering af algepaste med ærtemel 2) Fordøjelighedsforsøg med algeprotein, 3) Bedømmelse af spisekvalitet af kød fra kyllinger fodret med algeprotein, 4) Demonstration af bælg-plantedyrkning og optimering af kyllingefoder med alger og bælgplanter, 5) Praktisk afprøvning af foder med algeprotein og bælgplanter herunder foderets effekt på kyllingernes produktivitet, klimaaftryk, velfærd samt kødkvalitet. Arbejdsplan 6) Projektledelse. SEGES udfører arbejdsplan 4) og 5) sammen med ICOEL og de øvrige projektpartnere.

Status

Arbejdsplan 4)

- a) Arbejdet med at vurdere udvalgte bælgplanters egnethed som økologisk foder er afsluttet.
- b) Artikel om optimering af voksefoder til økokyllinger trykt i L&F Fjerkræ.
- c) Praktisk vejledning om økologisk dyrkning af bælgplanter til fjerkræ ses her: <https://icoel.dk/husdyr/dyrk-baelgsaed-til-dine-oekologiske-slagtekyllinger/> som er udsendt via FjerkræNyt d. 17. maj 2024.

Arbejdsplan 5)

- a) Vurdering af fødevarerikkerhed ved at anvende algeprotein er afsluttet.
- b) Beregning af GWP (Global Warming Potential) af foder med/uden algeprotein er i gang.



- c) Praktisk forsøg med afprøvning af foder med alge- og bælgplanteprotein detailplanlægges nu. Udfra resultater fra Arbejdspakke 2 og 3 vælges de niveauer af alge- og bælgplanteprotein, der er relevante at teste i praksis. Antallet af kyllinger per forsøgsenhed optimeres i forhold til den mængde algeprotein TI kan nå at producere indtil juli 2024 i Arbejdspakke 1. Praktiske forsøg med alge- og ærteprotein udføres fra 18/9 til 14/11 2024 hos Rokkedahl.
- d) Resultat workshop afholdes d. 26. februar 2025. Programplanlægning er i gang.

Arbejdspakke 1)

Teknologisk Institut er gået i gang med en ny dyrkningssæson med mikroalgen *Scenedesmus* sp i N-absorber substrat fra Dansk Biofiber og Gødning.

Arbejdspakke 2)

Aarhus Universitet har udført forsøg med økologiske kyllinger, der fik voksefoder med hhv. 0, 6, 12 og 18% alge-/ærteprotein. De foreløbige resultater ser lovende ud.

Arbejdspakke 3)

Kyllingekødets sensoriske kvalitet er undersøgt af KU og fremlagt i maj 2024. Nogle af kyllingerne havde mere gulfarvet løb og kød, samt tilfredsstillende smag og tekstur.

Yderligere
information

Kontakt:

Jette Søholm Petersen, chefkonsulent

M +45 2171 7715

E jtp@seges.dk



Fødevarer & Veterinære Forhold

Formål

Projektet indeholder faglig tekniske aktiviteter til støtte for branchen samt overvågning og formidling af veterinære og fødevarer sikkerhedsmæssige krav og regler nationale såvel som fra relevante tredjelande markeder. Projektet er baseret på en mangeårig indsats og har betydning for kvaliteten af og tilliden til branchens produkter og dermed sektorens mulighed for afsætning i EU såvel som til en lang række tredje landemarkeder.

Projektet sikrer, at fjerkræbranchens slagterier opdateres med hensyn til lovgivningskrav vedr. fødevarer sikkerhed, hygiejne, biocider, mærkning, fødevarer kontaktmaterialer m.v.

Desuden sikrer projektet besvarelse af spørgeskemaer, forberedelse, koordinering, deltagelse samt opfølgning i forbindelse med myndighedsinspektioner fra tredjeland og SANTE F.

Projektets resultater formidles ad hoc, for eksempel via nyhedsbreve, temadage, netværksmøder m.v.

På de japanske myndigheders hjemmeside ligger en liste over lande, regioner eller zoner (Third free countries), som Japan anser som fri for højpåstogen og lavpåstogen aviær influenza, og godkendt til at eksportere fjerkræ og fjerkrækød m.v. til landet. Link til MAFFs side: <http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html>

Landbrug & Fødevarer går jævnligt ind på "The third free countries list" for at se, om der er kommet ændringer, og vi beskriver ændringerne kort dette link: <https://lf.dk/viden-om/foedevareproduktion/oversigt-japans-the-third-free-countries-list/>

Japans "The third free countries list"

/Maj-Britt Albrechtsen



Fra 15. marts til og med 31. maj 2024 har der været følgende ændringer (alfabetisk rækkefølge):

Ændringer vedr. Poultry and Poultry meat, etc. (fjerkræ og fjerkrækød m.v.):

Australien er blevet overstreget og kan ikke eksportere til Japan (23/5)

Følgende lande har i perioden fået ændringer til status for specifikke områder:

Belgien
Bulgarien
UK
Ungarn
USA

Yderligere
information

Kontakt:

Maj-Britt Albrechtsen, seniorkonsulent

M +45 3083 1065

E mpa@lf.dk



På Fødevarestyrelsens hjemmeside om eksportrestriktioner ligger "Liste over aktuelle eksportrestriktioner" på dette link:

<https://foedevarestyrelsen.dk/kost-og-foedevarer/indfoersel-samhandel-og-eksport/eksport-til-tredjelande/landespecifik-information/eksportrestriktioner>

Landbrug & Fødevarer går jævnligt ind på oversigten for at se, om der er kommet ændringer, og vi beskriver ændringerne kort på dette link: <https://lf.dk/viden-om/foedevareproduktion/oversigt-over-eksportrestriktioner>

Fra 15. marts til og med 31. maj 2024 har der været nedenstående ændringer/tilføjelser i relation til fjerkræ og fjerkrækød (alfabetisk rækkefølge):

Hong Kong

Hong Kong har 30. maj fjernet restriktionerne fra Holbæk kommune. Der er stadig nedenstående restriktioner i Aabenraa og Sorø kommune d. 4. februar 2024:

Undtagelse: Varmebehandlede produkter

Hong Kong har 6. maj fjernet restriktionerne fra Tønder, Varde og Slagelse kommune.

Der er stadig restriktioner som følge af HPAI-udbrud i Aabenraa, Sorø og Holbæk kommune

Undtagelse: Varmebehandlede produkter



Singapore

Singapore har pr. 15. marts fjernet restriktionerne for Aabenraa, Sorø og Slagelse Kommune. Der er stadig restriktioner for Holbæk Kommune.

Undtagelser: Fjerkræprodukter der er varmebehandlet på en måde, der inaktiverer AI virus, i henhold til WOA. H.

Singapore har 2. april ophævet den sidste restriktion som følge af følge af HPAI-udbrud i Holbæk kommune. Der er således ikke længere restriktioner for eksport til Singapore.

Sydkorea

Sydkorea har 19. marts fjernet restriktionerne som følge af HPAI-udbrud for Sorø og Åbenrå kommune. Der er stadig restriktioner for Holbæk Kommune.

Undtagelser: Varmebehandlet fjerkrækød og ægprodukter

Sydkorea har 5. april ophævet den sidste restriktion som følge af følge af HPAI-udbrud i Holbæk kommune. Der er således ikke længere restriktioner for eksport til Sydkorea.

Ukraine

Ukraine har pr. 9. maj ikke længere restriktioner mod levende fjerkræ, rugeæg og fjerkræprodukter (herunder æg), som følge af AI, fra Danmark.

Yderligere
information

Kontakt:

Maj-Britt Albrechtsen, seniorkonsulent

M +45 3083 1065

E mpa@lf.dk



Lovgivnings-Nyt dækker udvalgte områder af lovgivningen, som skal overholdes ved produktion af kød og kødprodukter. Hovedfokus i nyhedsbrevet ligger på hygiejne, mærkning og sammensætning af kød og kødprodukter og berører f.eks. ikke arbejdsmiljølovgivning, lovgivning rettet mod primær produktion eller lovgivning som omhandler indtransport og aflivning. Det tilstræbes at omtale relevant lovgivning indenfor emneområdet, men nyhedsbrevet giver ikke sikkerhed for, at alt ny lovgivning omtales. Lovgivnings-Nyt indeholder også et afsnit omkring "Mulige nye lovinitiativer".

Herudover gøres opmærksom på, at det altid vil være den i Retsinformation eller EUR-Lex gældende udgave af specifik lovgivning som er gyldig uanset, hvad der måtte være anført i f.eks. ældre udgaver af "Lovgivnings-Nyt".

Lovgivnings-Nyt kan findes her: <https://lf.dk/viden-om/foedevareproduktion/nyhedsbrev-lovgivnings-nyt/>

Siden sidste nyhedsbrev har der været udsendt to udgaver af Lovgivnings-Nyt i hhv. december 2023 samt januar 2024. Af relevante emner kan nævnes:

Bekendtgørelse og vejledning om kritisk resistent salmonella hos fjerkræ, kvæg og grise

Fødevarestyrelsen har udsendt vejledning nr. 9098 af 22. februar 2024 om kritisk resistent salmonella hos fjerkræ, kvæg og grise. Vejledningen retter sig til bekendtgørelse nr. 1357 af 24. november 2023 om kritisk resistent salmonella hos fjerkræ, kvæg og grise.

Resistensbekendtgørelsen af 24. november blev ved en fejl ikke medtaget i december 2023 udgaven af Lovgivnings-Nyt og nævnes derfor også nu sammen med vejledningen. Bekendtgørelsen er tilrettet for at fremme læsevenligheden, indføre krav om digital indberetning og undtage fund af colistinresistens i salmonellabakterier af serogruppe 9 defineret i White-Kaufmann-Le Minor skemaet fra bekendtgørelsen.



Vejledningen (nr. 9098 af 22. februar 2024) er opdateret, så den er i overensstemmelse med bekendtgørelsen.

Bekendtgørelsen trådte i kraft den 1. januar 2024 og erstatter bekendtgørelse nr. 1425 af 30. november 2018. Vejledningen erstatter vejledning nr. 9516 af 29. juni.

Vejledning om håndtering af specificeret risikomateriale

Fødevarestyrelsen har udsendt vejledning nr. 9086 af 19. februar 2024 om håndtering af specificeret risikomateriale. Vejledningen fået en ny opsætning, og der er foretaget mindre sproglige ændringer.

Herudover kan nævnes følgende relevante faglige ændringer:

Afsnit 3.2.3. Farvning og mærkning af SRM.

Det er præciseret, at alle beholdere, der anvendes til/indeholder SRM, skal være opmærkede, samt at SRM skal farves med et farvestof eller mærkes på anden vis umiddelbart efter, at det er fjernet, og bortskaffes i overensstemmelse med forordningen om animalske biprodukter.

Afsnit 4. Fødevarestyrelsens kontrol

Der er tilføjet et afsnit om Kødkontrollens forpligtigelse til at kontrollere fjernelse af SRM fra slagtekroppen forud for sundhedsmærkningen som en del af postmortem inspektionen på slagteri.

Vejledning nr. 9317 af 3. juni 2020 om kontrol med håndtering af specificeret risikomateriale er ophævet.

Ændring til bilag II og III i hygiejneforordning for animalske fødevarer 854/2004

Kommissionen har udsendt KOMMISSIONENS DELEGEREDE FORORDNING (EU) 2024/1141 af 14. december 2023 om ændring af bilag II og III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 for så vidt angår særlige hygiejnekrav for visse kødprodukter, fiskevarer, mejeriprodukter og æg.



Af relevante ændringer kan nævnes:

Identifikationsmærke: Bilag II, afsnit I del B punkt 8 og 8a:

Forkortelsen, som fremgår af det ovale identifikationsmærke, ændres fra "EF" til "EU" eller tilsvarende på andre sprog. Forkortelsen "EF" kan anvendes indtil 31. december 2028.

Der indsættes et nyt punkt 8a vedr. det særlige identifikationsmærke, som kan anvendes i tilfælde af smitsomme husdyrsygdomme.

Mobile slagterier: Bilag III, Kapitel II:

Der er indsat en indledende tekst om mobile slagterier, der skal drives i samarbejde med permanente slagterifaciliteter.

Slagtning på bedriften: Bilag III, Kapitel VIa:

Punkt a er fjernet. Dette punkt beskrev, at det kun er dyr, som ikke kan håndteres, uden der opstår fare for dyret selv eller mennesker ("vilde dyr"), som kan slagtes på bedriften. Det åbner mulighed for, at dyr som godt kan håndteres af mennesker, men af andre årsager f.eks. dyrevelfærd ønskes slagtet på bedriften, også kan blive det.

Tørmodning: Bilag III, kapitel VII:

Der er indsat et nyt punkt 2a vedr. tørmodning. Der er beskrevet en række krav til opbevaring af kød fra tamkvæg i forhold til temperatur, fugtighed og luftgennemstrømning. Der kan dog anvendes andre kombinationer af temperatur, fugtighed og luftgennemstrømning end de nævnte, såfremt det kan godtgøres at dette giver de samme garantier for fødevarer sikkerheden. Disse krav anvendes fra 9. november 2024.

Transport af ikke færdigkølet kød: Bilag III kapitel VII punkt 3 litra b):

Der kan nu indsamles kød fra 3 forskellige slagterier eller 1 frysehus i mod tidligere kun 1 slagteri. Det er nu også muligt at transportere spiselige slagtebiprodukter i samme bil, hvor der også transporteres ikke færdigkølet kød. Herudover skal metoder til måling af overfladetemperatur valideres, og der er indsat beskrivelse af en metode, der skal anvendes som referencemetode.



Forordningen træder i kraft på tyvende dagen efter offentliggørelse svarende til 9. maj 2024.

Link til forordning:

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DA/TXT/PDF/?uri=OJ:L_202401141&qid=1714389340980

Vejledning til forordning 853/2004

Vejledningen er opdateret i forhold til henvisning til gældende lovgivning og der er sket justeringer i teksten i forhold til, at vejledningen har været i brug i mange år.

Af relevant ændring kan nævnes afsnit 5.8 Frysning af fersk kød "straks". I dette afsnit fremgår det i forbindelse med kravet om, at "kød til frysning skal straks indfryses, men kan forinden undergå stabilisering i en periode", at stabilisering henviser til en tidsperiode, der normalt varer nogle få dage. Desuden er der indsat en tekst om, at nedfrysning af kød ikke er tilladt for kød, der nærmer sig sidste anvendelsesdata samt for kød, der vakuumpakkes til opbevaring som kølet kød efter stabilisering.

Disse præciseringer er ikke helt forenelige med den nuværende praksis for handel med vakuumpakket oksekød og indfrysning efter modningsperioden.

På baggrund af en konkret dansk sag om indfrysning af vakuumpakket oksekød med dobbelt holdbarhedsmærkning samt den ændrede tekst i EU-vejledningen har Landbrug og Fødevarer sammen med Danske Slagtemestre haft møde med Fødevarestyrelsen omkring mulighederne for indfrysning særligt af vakuumpakket oksekød ligesom emnet også diskuteres i den europæiske kødorganisation UECEV. UECEV har diskuteret sagen med Kommissionen flere gange. Der arbejdes fortsat på at få afklaret om ovenstående giver anledning til ændring af den nuværende praksis.



Link til vejledning:

Vejledningen kan findes på nedenstående link til Kommissionens platform for hygiejne vejledninger under "Guidance document on hygiene of food of animal origin". Vejledning kan findes på alle EU-sprog.

https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform_en

Yderligere
information

Kontakt:

Maj-Britt Albrechtsen, seniorkonsulent

M +45 3083 1065

E mpa@lf.dk



Fødevarerstyrelsen holdte møde i "Dialogforum for kontrol" 4. april 2023. På mødet deltager brancheorganisationer for både detail- og engrosbrancher.

De primære punkter på dette møde var et tilbageblik på kontrollen før 2024 og data herfor. Der er trukket data om kontrol frem til 2023. Fødevarerstyrelsen gør opmærksom på, at data kan dog bruges på mange måder og understreger, at der er tale om et nedslag i data, som skal bruges med omtanke. Der er tale om data fra fødevarerenhederne. Data fra rejseholdet samt kødkontrollen er ikke medtaget.

Ad 2

Fødevarerstyrelsen præsenterer nogle data omkring kontrollen før 2024.

Der blev gennemgået en række hypoteser omkring kontrol, som særligt var dannet på baggrund af input fra detailbranchen.

HYPOTESE: Forbrugerklager giver mere kontrol samt der er kommet flere forbruger klager

Af data ses, at kontrol på baggrund af forbrugeranmeldelser er hyppigst i de større byer. Antallet af forbrugeranmeldelser er steget, men antallet af kontroller er kun steget lidt. Dette skyldes formentlig, at der sker en screening af anmeldelsen inden kontrol, hvor det vurderes om det er noget, der skal ageres på. Det ses af data, at der ofte er grund til kontrol og der gives oftere en sanktion efter forbrugeranmeldelse og også på områder der ikke er en del af anmeldelsen. De fleste virksomheder får kun én anmeldelse.

HYPOTESE: To opfølgende besøg giver ikke bedre regel efterlevelse.

Det er svært at vurdere effekten af to opfølgende kontroller, da det blev indført samtidig med et nyt kontrolkoncept. Data viser dog, at virksomheder holder fokus og får rettet op i forhold til sanktionen – i hvert fald indtil 2. opfølgende kontrol.



Den samlede regelefterlevelse er minimal højere for virksomheder med to opfølgende besøg i forhold til et opfølgende. FVST ønsker ikke at diskutere, hvorvidt 2 opfølgende kontroller skal ændres, da det er en del af "lug ud i lovgivningen".

Ensartethed i sanktionering og anvendelse af bagatelagtige forhold – (Marie -kontrol og forvaltning):

Fødevarestyrelsen har arbejdet meget med ensartethed. Centralt arbejdes med materiale til de tilsynsførende og ude i enhederne kalibreres internt (erfaringsgruppe, diskussion af konkrete cases m.m.). Dialogværktøj er udarbejdet i fødevareenhederne og dette bliver også udrullet i Kødkontrollen.

Der gives fleres sanktioner pr. kontrol. Der ses god ensartethed mellem de forskellige enheder. I den nye kontrolvejledning arbejdes med vejledning til, antallet af sanktioner pr. kontrol.

Rengøringskontrol – Christina Skov og Oliver Henneberg (foder og fødevarer sikkerhed)

Særlig fokus på rengøring i detailbutikker i 2024.

For kontrol i detail ses en svag stigning i antal kontroller vedr. rengøring, antallet af sanktioner har været stabilt siden 2021.

Sanktionsprocenten er størst i København. Generelt er der variationer regionalt, som kan skyldes mange forskellige forhold (bygningsmasse, butikstyper, kultur m.m.).

Yderligere
information

Kontakt:

Maj-Britt Albrechtsen, seniorkonsulent

M +45 3083 1065

E mpa@lf.dk



Landbrug & Fødevarer opdaterer regelmæssigt oversigt over certifikater i Fødevarestyrelsens certifikatdatabase til brug ved eksport af fjerkrækød og fjerkrækødprodukter.

Link:

<https://lf.dk/viden-om/foedevareproduktion/fjerkrae-eksportcertifikater>

Seneste liste er fra 31. maj. Der har ikke været nogen ændringer i forhold til listen fra 15. marts 2024.

Yderligere
information

Stephanie H. Mahrt, Dyrlæge

Kontakt:

M +45 6010 1491

E sthm@lf.dk



Fødevarestyrelsen har udarbejdet et udkast til udrulningsplan for certifikater, der forventes at overgå til DIX i andet halvår af 2024.

Find liste over certifikater som forventes ibrugtaget i DIX i andet halvår 2024 her:

<https://foedevarestyrelsen.dk/Media/638493767461569504/Certifikater%20i%20h%C3%B8ring%20hos%20erhvervet.pdf>

Fødevarestyrelsen (FVST) har varslet sletning af certifikater der ikke længere anvendes, da erfaringen fra de allerede udrullede certifikater i DIX er, at kun et fåtal af certifikaterne faktisk bliver anvendt.

For at optimere udrulningsprocessen bedst muligt, har FVST derfor bedt virksomhederne om en tilbagemelding på, hvilke af certifikaterne i udrulningsplanen, der anvendes af virksomhederne i dag. De certifikater, som ikke meldes ind som anvendte certifikater, vil blive arkiveret hos Fødevarestyrelsen og vil derefter hverken være tilgængelige på Certifikatdatabasen eller i DIX.

Yderligere
information

Kontakt:

Maybritt Kiel Poulsen, Dyrlæge

M +45 4025 3888

E mkpo@lf.dk



Markedsåbning og afsætning

Formål

Projektet arbejder med åbning af en række nye eksportmarkeder og udvidelse af aftale om eksport af forarbejdede produkter til markeder, hvor der allerede eksporteres fersk frosset fjerkrækød.

Markedsåbning

/Stig Munck Larsen

Projektet arbejder aktivt med ny markedsåbning til Mexico og Mauritius. Der har været dialog med de mexicanske myndigheder siden 2020 med udfyldelse af en række spørgeskemaer, som har været sat på hold under corona. Der drøftes nu bilateralt sundhedscertifikat, hvor der arbejdes med at forklare de forskellige tilgange til løbende kontrol af levende fjerkræ i forhold til sygdomsovervågning, herunder hvordan EU's lovgivning fungerer i praksis.

Det forventes, at der kan åbnes op for eksporten til Mauritius for varmebehandlede produkter inden for kortere tid, idet der er fremsendt et udkast til certifikat til myndighederne, der dog endnu ikke er vendt tilbage.

Det har gennemlængere tid været et stort ønske at kunne eksportere varmebehandlede kyllingeprodukter til Japan og der er en proces i gang med at udarbejde certifikat, ligesom de relevante virksomheder har udfyldt og fremsendt spørgeskema med ansøgning om eksportgodkendelse. Når denne del af processen er færdiggjort, vil der skulle gennemføres en japansk inspektion af virksomhederne. EU er samtidig ved at færdiggøre en regionaliseringsaftale med Japan, hvilket betyder, at Japan vil acceptere 10-km zoneopdeling, svarende til EU's zonetilgang, ved udbrud af fugleinfluenza. Når denne aftale falder på plads, vil det bilaterale danske-japanske certifikat skulle revideres med EU-Japan regionaliseringsteksten.



UK's implementering af anden etape af grænsekontrol-foranstaltningerne ved eksport fra EU til UK er gennemført, hvilket medfører, at der skal medfølge og fremvises sundhedscertifikat ved grænsen, ligesom der principielt kan gennemføres risikobetonet fysisk kontrol af forsendelserne. Der har ikke været konstateret væsentlige problemer med certifikatkravet, ligesom der reelt ikke har været gennemført fysisk kontrol for varer i mellemrisikoniveauet (herunder for eksport af fersk fjerkrækød).

Der afventes endnu information om en kommende inspektion fra Philippinerne, hvilket er en forudsætning for at eksporten kan genoptages.

Kommende fremstødsaktiviteter for fjerkrækød og æg:

Sydkorea er traditionelt et vigtigt marked for eksport af både fjerkrækød og ægprodukter og den stigende efterspørgsel samt købekraft gør markedet endnu mere interessant for eksport af videreforædlede produkter som stegte fjerkrækødprodukter og ægprodukter til ready to eat-segmentet. Eksporten af æg udgjorde 25 mio. kr. i 2023, mens eksporten af fjerkrækød rundede 67 mio. kr.

Markedet fastholdes og udvides blandt gennem deltagelse i fødevareudstillingen Seoul Food i Sydkorea i starten af juni, hvor virksomhederne sammen med deres lokale repræsentanter præsenterer produkterne for lokale kunder og forbrugere. I år samles fire virksomheder inden for fjerkræsektoren og handel på en dansk stand og det er herunder formålet fremadrettet at skabe mere interesse for at markedsføre produkter under Danmark som brand på stand med flere virksomheder på tværs af sektorer.

Yderligere
information

Kontakt:

Stig Munck Larsen, Chefkonsulent

M +45 5167 1544

E sml@lf.dk



Halalcertificering og halalstandarder

Formål

Projektet arbejder med åbning af en række nye eksportmarkeder og udvidelse af aftale om eksport af forarbejdede produkter til markeder, hvor der allerede eksporteres fersk frosset fjerkrækød.

Status

/Stig Munck Larsen

Der har været fokus på revision af halalstandarderne i Indonesien, da de ikke kun kan få indflydelse på eksporten generelt til Indonesien, men også sætte en ny standard og retning for andre landes standarder i fremtiden. Indonesien er ledende inden for udviklingen i de globale standarder, hvorfor det er relevant at følge tæt og bidrage til reviderede standarder for at sikre at der stilles krav som eksporten kan efterleve. Udviklingen følges tæt i halal-netværket, hvor der udveksles viden mellem aktørerne, halal certificeringsorganerne og den danske ambassade i Indonesien.

Medio maj var der besøg fra de indonesiske halalmyndigheder, der efter invitation valgte at komme til Danmark for at auditere to halalcertificeringsorganer med fysisk kontor i Danmark, hvilket er et kommende krav i den nye indonesiske halalstandard.

Halalmyndigheden auditerede således over én uge Halal Quality Control (med hovedsæde i Holland) og Halal Food Certification Europe (med hovedsæde i Belgien) og det forventes at de bliver akkrediteret til at halalcertificere virksomheder i Danmark og deres eksport til Indonesien. Ét tredje halal certificeringsorgan – Islamisk Center for Halal – har annonceret at de ønsker audit til efteråret, når de er klar til at modtage inspektionshold.

Yderligere information

Stig Munck Larsen, Chefkonsulent

Kontakt:

M +45 5167 1544

E sml@lf.dk



Miljø- og klimaregulering af slagtefjerkræproduktionen

Formål

Formålet med projektet er at sikre, at branchens producenter og rådgivere løbende har indblik i lovgivningen vedrørende klima- og miljø, herunder den miljøteknologiske udvikling, samt krav til produktionsbygninger med fokus på fortsat udvikling af en mere bæredygtig fjerkræproduktion med lavt miljø- og klimaaftryk

Status

/Henrik Bang Jensen

Fokus på PFAS

En ny national handlingsplan for PFAS blev præsenteret d. 30. maj. Der er tale om en bred aftale mellem alle Folketingets partier.

Planen indeholder 3 hovedindsatser:

- En indsats for at få ryddet op i kendte forureninger fra f.eks. brandøvelsespladser og lossepladser,
- En indsats for en undgå yderligere forurening med PFAS, bl.a. et forbud mod PFAS i tøj og imprægneringsmidler
- En indsats for at inddæmme PFAS, så det PFAS, der allerede er i miljøet, ikke spreder sig.



Der er generelt ikke noget problemer PFAS i danske fødevarer. PFAS stofferne har været anvendt i mange produkter og i mange år, og findes derfor vidt udbredt i miljøet – men oftest i meget små mængder. Indsatsen for at inddæmme PFAS er meget vigtig for fortsat at holde vores fødevarer fri for PFAS.

Miljøministeriet har iværksat en række projekter, der skal sikre, at der er styr på kilder til PFAS. Et af projekterne har titlen "PFAS i restprodukter til landbrugsmæssig anvendelse", hvor det er planen, at der bl.a. skal undersøges for PFAS i fjerkrægødning. Forventningen er, at der ikke er problematisk indhold af PFAS i fjerkrægødning, men resultaterne fra Miljøministeriet vil blive fulgt tæt.

Normtal for slagtekyllingers udskillelse af kvælstof (N) og fosfor (P) 2024/2025.

En af projektets aktiviteter er at samle basisdata for slagtekyllingers tilvækst og foderforbrug og foderets indhold af N og P til brug for beregningerne af slagtekyllingers udskillelse af N og P. Beregningerne udføres af Aarhus Universitet. Oplysninger om vægt og foderforbrug er baseret på oplysninger fra branchens databaser, mens oplysninger om fodersammensætning indhentes fra foderfirmaerne.

I de nationale normtal er der normtal for 3 typer slagtekyllinger: konventionelle slagtekyllinger med høj og lav vækst (vækstkategori 1 og 2) og økologiske kyllinger. Normtal for økologiske slagtekyllinger ajourføres ikke hvert år, da produktionen er lille.

Slagtekyllinger af tilvækstkategori 1 (tabel 1) svarer til afstamningen Ross 308. Der er kun mindre ændringer i normtallene fra 2023/2024 til 2024/2025.



Slagtekyllinger af tilvækstkategori 2 (tabel 2) svarede ved fastlæggelsen af normtal 2023/2024 til afstamningen Ranger Gold. I 2024 er produktionen af slagtekyllinger af tilvækstkategori 2 skiftet til primært at være baseret på afstamningen Rustic Gold, som har en betydelig højere vækstpotentiale. Aarhus Universitet har ved fastlæggelsen af normtal 2024/2025 lagt sig på et mix af de to afstamninger.

Tabel 1. Nøgletal for slagtekyllinger, tilvækstkategori 1

	Normtal, Aarhus Universitet				Branchens databaser, gns.		
	Vægt v. 35 dage, kg	Foderforbrug v. 35 dage, kg	Ab lager, kg pr.1000 producerede kyllinger		Alder, dage	Vægt, kg	Foderforbrug, kg
			N	P			
2024/2025	2,220	3,340	34,2	7,95	35,9	2,349	3,513
2023/2024	2,240	3,340	33,8	8,21	35,7	2,325	3,491

Tabel 2. Nøgletal for slagtekyllinger, tilvækstkategori 2

	Normtal, Aarhus Universitet				Branchens databaser		
	Vægt v. 40 dage, kg	Foderforbrug v. 40 dage, kg	Ab lager, kg pr.1000 producerede kyllinger		Alder, dage	Vægt, kg	Foderforbrug, kg
			N	P			
2024/2025	1,840	3,080	34,2	7,99	41,6	2,115	3,520
2023/2024	1,730	2,880	31,8	8,02	47,0	2,174	3,848

Yderligere information

Henrik Bang Jensen, chefkonsulent

Kontakt:

M +45 4037 2632

E hbj@lf.dk

