

Det Økonomiske og Sociale Udvalgs udtalelse om:

- »Kommissionens forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om fødevarehygiejne«,
- »Kommissionens forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer«,
- »Kommissionens forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om nærmere bestemmelser for tilrettelæggelsen af den officielle kontrol af animalske produkter til konsum«,
- »Kommissionens forslag til Rådets forordning om dyresundhedsbestemmelser for produktion, afsætning og import af animalske produkter til konsum«, og
- »Kommissionens forslag til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om ophævelse af visse direktiver om levnedsmiddelhygiejne og sundhedsbetingelser for produktion og afsætning af visse animalske produkter til konsum og om ændring af direktiv 89/662/EØF og 91/67/EØF«

(2001/C 155/09)

Rådet for Den Europæiske Union besluttede den 17. juli 2000 under henvisning til EF-traktatens artikel 37, 95 og artikel 152, stk. 4, litra b), at anmode om Det Økonomiske og Sociale Udvalgs udtalelse om de ovennævnte emner.

Det forberedende arbejde henvistes til ØSU's Sektion for Landbrug, Udvikling af Landdistrikterne og Miljø, som udpegede Paul Verhaeghe til ordfører. Sektionen vedtog sin udtalelse den 8. marts 2001.

Det Økonomiske og Sociale Udvalg vedtog på sin 380. plenarforsamling af 28.-29. marts 2001, mødet den 28. marts 2001, følgende udtalelse med 78 stemmer for, 1 imod og 10 hverken for eller imod.

1. Indledning

forbrugeren. Det store antal direktiver, sammenblandingen af forskellige discipliner (hygiejne, dyresundhed og officiel kontrol) og det forhold, at der findes forskellige hygiejneordninger for animalske produkter og andre fødevarer, har ført til en kompleks situation. Den vil kunne forbedres, hvis retsforskrifterne omarbejdes, og fødevarehygiejneaspekter adskilles fra spørgsmål vedrørende dyresundhed og officiel kontrol.

1.1. Sammenfattende resumé

1.1.1. Kommissionens forslag er resultatet af en omarbejdning af EF-retsforskrifterne for:

- fødevarehygiejne, som er indeholdt i direktiv 93/43/EØF om levnedsmiddelhygiejne og i en række direktiver om produktion og afsætning af animalske produkter
- dyresundhedsaspekter ved afsætning af animalske produkter, som er indeholdt i en række direktiver
- officiel kontrol af animalske produkter i gældende direktiver.

1.1.3. Vedlagte forslag fra Kommissionen er udarbejdet som led i de aktioner, som er anført i bilaget til Kommissionens hvidbog om fødevaresikkerhed⁽¹⁾. Omarbejdningen af den gældende lovgivning resulterer i et samlet og integreret regelsæt, der omfatter alle fødevarer, fra de produceres på bedriften, til de sælges til forbrugeren. Dette giver en mere sammenhængende og gennemsigtig fødevarelovgivning. Den rolle, som deltagerne i fødevarekæden spiller, defineres endvidere bedre.

1.1.4. Det gennemgående tema i hele omarbejdningen af hygiejnebestemmelserne er, at virksomhedslederne bærer det fulde ansvar for, at de fødevarer, de producerer, er sikre. Denne sikkerhed skal opnås ved hjælp af grundlæggende hygiejnebestemmelser (GHP)⁽²⁾ og — for andre virksomhedsle-

1.1.2. Disse direktiver (17 i alt) er blevet udarbejdet hen ad vejen siden 1964 i takt med det indre markeds behov, men under hensyntagen til et højt beskyttelsesniveau for

⁽¹⁾ KOM(1999) 719 endelig.

⁽²⁾ GHP: Good hygiene practice, som defineret i bilaget til direktiv 93/43/EØF og Codex Alimentarius' principper for fødevarehygiejne.

dere end dem, der udøver aktiviteter inden for primærproduktion — gennemførelsen af HACCP-principperne⁽¹⁾ (risikoanalyse og kritiske kontrolpunkter). Dette er i tråd med den internationalt anerkendte holdning, som Codex Alimentarius forfægter.

1.1.5. Omarbejdningen er resulteret i fire forslag til forordninger om almindelig fødevarehygiejne, særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer, officiel kontrol og dyresundhedsbestemmelser for produktion, afsætning og import af animalske produkter til konsum. Det sidste forslag i »pakken« er et forslag til direktiv om ophævelse af de gældende retsforskrifter på ovennævnte områder.

1.1.6. Kommissionen mener, at EF-retsforskrifter i form af forordninger indebærer en række fordele, såsom garanti for ensartet anvendelse på hele det indre marked, større gennemsigtighed og mulighed for hurtig ajourføring under hensyntagen til udviklingen i den tekniske og videnskabelige viden.

1.2. Integration

1.2.1. De almindelige hygiejnebestemmelser, der i dag findes i direktiv 93/43/EØF, gælder for alle fødevarer, herunder animalske produkter, der for øjeblikket falder uden for dets anvendelsesområde.

1.2.2. Samtidig er disse regler blevet revideret for at tage hensyn til den nyeste udvikling inden for fødevarehygiejne. De reviderede regler gælder fra nu af for hele fødevarekæden »fra jord til bord«. De kræver anvendelse af de 7 principper fra HACCP-systemet, som det er defineret i Codex Alimentarius, såsom sporing af fødevarer og fødevareingredienser, og de refererer til fødevaresikkerhedsmålet (FSM)⁽²⁾.

1.3. Animalske fødevarer

1.3.1. De nugældende hygiejnebestemmelser for animalske produkter er blevet forenklet ved en omarbejdning af fjorten direktiver. Forenklingen har muliggjort et regelsæt, der er

fælles for alle fødevarer, så man undgår de gentagelser og overlapninger og den inkonsistens, som findes i de gældende direktiver. Dog er en række specifikke bestemmelser bevaret for forskellige fødevarekategorier.

1.3.2. Forordningen omfatter følgende områder: anvendelsesområdet (detailsalg og produktdefinition), autorisation af virksomheder, sundhedsmærkning, nærmere bestemmelser, mikrobiologiske kriterier, oplagrings- og transporttemperaturer, mindre virksomheder, import fra tredjelande, kvalitet og mærkning, udelukkelse af visse stoffer fra fremstillingsproduktionen.

1.4. Dyresundhedsbestemmelser

1.4.1. Dyresundhedsbestemmelserne skal forebygge spredning af dyresygdomme, der ikke menes at kunne overføres til mennesker, via animalske produkter. Da disse sygdomme ikke har nogen direkte indflydelse på forbrugernes sundhed, var det logisk at skille dem fra de egentlige hygiejnebestemmelser.

1.4.2. Også på dette område er der opretholdt et højt beskyttelsesniveau. Forordningsforslaget præciserer især de dyresygdomme, som kan overføres via animalske produkter, samt hvordan denne overførselsrisiko kan elimineres.

1.5. Officiel kontrol

1.5.1. I overensstemmelse med hensigterne i Kommissionens hvidbog foreligger der snart et forslag, der dækker officiel kontrol af både fødevarer og foder. Det foreliggende forordningsforslag omhandler kun kontrol af animalske produkter, der er bestemt til konsum. Det fastsætter især myndighedernes ansvar i medlemsstaterne, de foranstaltninger, der skal træffes i tilfælde af fare for forbrugersikkerheden, uddannelse af kontrolpersonale, anvendelse af beredskabsplaner, kontrol af importerede produkter, Kommissionens kontrol og beskyttelsesforanstaltninger.

1.5.2. Man må ikke glemme, at nogle produkter er specielle som f.eks. kød, som kræver særlige kontrolbestemmelser. Revisionen af de nugældende kontrolbestemmelser med henblik på at tage højde for de farer, der er forbundet med moderne produktionsteknikker, er for tiden genstand for en dybtgående debat. For at give Kommissionen mulighed for at reagere hurtigt, når denne debat er afsluttet, er kontrolprocedurerne beskrevet detaljeret i et særskilt forslag. Indtil resultaterne af den videnskabelige evaluering foreligger, skal de nugældende regler anvendes.

⁽¹⁾ HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point.

⁽²⁾ FSM: Fødevaresikkerhedsmål i henhold til artikel 6, punkt 2, i den nye forordning om fødevarehygiejne.

1.6. Den eksterne dimension

»Globaliseringen« af fødevarermarkedet har i stigende grad samlet opmærksomheden om fødevarerens sikkerhed. Landene er især følsomme over for risici ved mikrobiologiske eller kemiske kontaminanter, der skal elimineres under produktionen og transporten af fødevarerne. Dette afspejler sig i internationale krav og aftaler og i den stigende rolle, som de internationale organisationer spiller som f.eks. Codex Alimentarius og Det Internationale Kontor for Epizootier. Kommissionens forslag tager sigte på at tage denne udfordring op ved at indføre krav om den hygiejniske kvalitet af importerede fødevarer, der tager hensyn til internationale normer og retningslinjer.

1.7. Udviklingsforløb

I de kommende år vil det sandsynligvis igen blive nødvendigt at tilpasse lovgivningen som følge af de konkrete resultater af virksomhedsledernes egenkontrollordninger, af god hygiejnepraksis, gennemførelsen af kontrolbesøg, udarbejdelsen af rapporter og af tekniske fremskridt.

2. Generelle bemærkninger

2.1. Kommissionens nye forslag om fødevarerhygiejne afspejler i stort omfang ØSU's tidligere udtalelser. Tilsammen udgør disse forslag et betydeligt fremskridt, som Kommissionen skal roses for.

2.2. ØSU støtter især:

- de principper, som det nye forslag bygger på (3. og 12. »betragtning« i forordningsforslag (EF) nr. 2000/0178), især:
 - fødevarersektorens virksomhedsledere bærer det fulde ansvar for fødevarerens sikkerhed. Hver enkelt virksomhedsleder, fra primærproduktionen til leveringen til den endelige forbruger, er ansvarlig for produktsikkerheden under hans kontrol
 - »fra jord til bord«-strategien
 - kravet om at anvende HACCP (i de berørte sektorer) og sporbarheden
 - foreneligheden med internationale handelsaftaler

- valget af forordningsformen fremfor direktiver, da man sikrer en bedre beskyttelse af forbrugerne og en mere lige konkurrence mellem virksomhederne ved at begrænse fortolkningsmulighederne i medlemsstaterne (afsnit IX i begrundelsen).

3. Særlige bemærkninger

3.1. Fødevarerhygiejne

3.1.1. Anvendelsesområde

ØSU ser med tilfredshed, at de nye forordninger gælder for alle led i fødevarerproduktion og -distribution. Især skal de fra nu af anvendes på primærsektoren, det vil sige på jordbrugs- og husdyrbrugsprodukter, produkter fra jagt og fiskeri, hvilket ikke er tilfældet med den nugældende lovgivning. ØSU mener imidlertid, at anvendelsesområdet generelt bør dække produktion af alle ingredienser, der indgår i sammensætningen af fødevarer, herunder produkter af mineralsk oprindelse, eller produkter, der er et resultat af kemisk syntese. Ordlyden af artikel 2 i forordningsforslag (EF) nr. 2000/0178 bør derfor revideres.

3.1.2. Definitioner (artikel 2 i forordningsforslag (EF) nr. 2000/0178)

3.1.2.1. Listen over definitioner bør suppleres med bl.a. definitioner på »fødevarer«, på »mål« og »præstationsnormer«, og det engelske udtryk »requirements«, (der på dansk er oversat med »krav« eller »bestemmelser«), mens der afventes en definition på »fødevarerens sikkerhedsmål«.

3.1.2.2. I den hensigt at forenkle, men også for at undgå forvirring bør definitionerne tilpasses Codex Alimentarius' definitioner, når de er fastlagt eller revideret, f.eks.: »fødevarerhygiejne« og »fødevarerens sikkerhed«.

3.1.3. Ansvar, der påhviler virksomhedslederne i fødevarerindustrien

3.1.3.1. Ordlyden af 12. »betragtning«, første led, i forordningsforslag (EF) nr. 2000/0178, bør ændres for at præcisere, at ansvaret for fødevarerens sikkerhed påhviler den enkelte virksomhedsleder i fødevarersektoren for den del af fødevarerekæden, som hans aktiviteter dækker i henhold til artikel 3 — Generel forpligtelse — i forordningsforslaget om almindelig fødevarerhygiejne.

3.1.3.2. Især teksten (bilag I i forordningsforslag (EF) nr. 2000/0178) bør understrege det ansvar, der påhviler de forskellige partnere i primærproduktionens kæde, der fra nu af skal omfattes af lovgivningen om fødevarehygiejne. Disse partnere, hvad enten det drejer sig om agrokemisk industri, frøproducenter, foderfabrikanter, rådgivende produktspecialister, leverandører og transportvirksomheder vedrørende disse produkter eller landmændene selv, bør hver for sig sørge for, at de landbrugsprodukter, der kommer på markedet, ikke indeholder uacceptable mængder af biologiske eller kemiske rester. Mængden af det papirarbejde, der pålægges små virksomheder og håndværksvirksomheder, bør holdes på så lavt et niveau som muligt, dog skal det høje sundhedsniveau opretholdes.

3.1.4. Regionale aspekter (artikel 4, punkt 4, i forordningsforslag (EF) nr. 2000/0178)

For ikke at ramme den europæiske produktion af egnstypiske produkter, finder ØSU det nødvendigt at tilpasse hygiejnebestemmelserne til de traditionelle produktionsmetoder og til produktion i små enheder uden på nogen måde at bringe fødevaresikkerheden i fare. Desuden mener ØSU, at de nødvendige tilpasninger bør besluttet og overvåges på fællesskabsplan for bedre at sikre forbrugerne og betingelserne for fair konkurrence. Den kommende europæiske fødevaremyndighed kunne i den forbindelse få til opgave at foretage en videnskabelig vurdering.

3.1.5. Detailhandel (artikel 9, punkt 2, i forordningsforslag (EF) nr. 2000/0178 og Bilag II, punkt 2, i forordningsforslag (EF) nr. 2000/0179)

ØSU mener, at det faktum, at detailhandelen falder uden for anvendelsesområderne i de nye forordningsforslag, slet ikke er velbegrunder, når det drejer sig om betydelige distributionsvirksomheder (super- og hypermarkeder), der råder over lokaler, hvor der tilberedes store mængder af animalske produkter, for eksempel opskæringslokaler. Sådanne virksomheder bør være i overensstemmelse med de særlige hygiejnebestemmelser på området.

3.1.6. HACCP/Retningslinjer og hygiejnekodeks (artikel 5 og 7 i forordningsforslag (EF) nr. 2000/0178)

3.1.6.1. ØSU hilser det velkomment, at virksomhedslederne i fødevaresektoren skal anvende de 7 principper i HACCP-systemet, som de er defineret i Codex Alimentarius, men det er nødvendigt at insistere yderligere på, at det først og fremmest er nødvendigt at overholde god hygiejnepraksis.

3.1.6.2. I denne forbindelse understreger ØSU vigtigheden af en uddannelse, der er tilpasset virksomhedsmedarbejdernes aktiviteter, så meget desto mere som det er sandt, at produktsikkerheden kræver alles medvirken, på hvert enkelt medarbejder-niveau. (Bilag II, kapitel XII i forordningsforslag (EF) nr. 2000/0178).

3.1.6.3. ØSU mener, at medlemsstaterne bør opfordres til at evaluere deres egne arbejds- og beskæftigelsesforhold set i forhold til HACCP-systemet. Her bør man i særlig grad rådføre sig med repræsentanter for sektoren, de ansatte og forbrugerne.

3.1.6.4. ØSU mener, at fødevaresikkerhedsmål (FSM) bør give mulighed for en mere ensartet anvendelse af lovgivningen om fødevarehygiejne.

3.1.6.5. Efter en rimelig tilpasningsperiode bør det tages op til overvejelse, om alle detaljerede hygiejnebestemmelser i forordningsforslag (EF) nr. 2000/0178 for animalske produkter samt kravet om at anvende HACCP-principperne skal opretholdes.

3.1.6.6. Af hensyn til ensartetheden bør hygiejneretningslinjerne, der er omhandlet i artikel 7 i forordningsforslaget (EF) nr. 2000/0178, hvad enten det drejer sig om en samling af god hygiejnepraksis eller retningslinjer for anvendelse af HACCP, følge modellerne i Codex Alimentarius. Når de angår industriprodukter, der er markedsført og/eller fabrikeret i hele EU, bør de opstilles generelt på europæisk plan.

3.1.6.7. Disse retningslinjer skal hjælpe virksomhedsledere inden for fødevaresektoren med at tilpasse sig de juridiske krav til hygiejne og fødevaresikkerhed. De kodekser for god praksis for opdræt, som bilag I, kapitel II, i forordningsforslag (EF) nr. 2000/0178 lægger op til, beskriver f.eks., hvilke foranstaltninger der må træffes med henblik på god forvaltning i tilknytning til opdræt og dyrevelfærd, ikke mindst for så vidt angår korrekt brug af veterinære lægemidler⁽¹⁾. Efter ØSU's opfattelse bør det derfor — efter høring af alle berørte parter — præciseres i forordningen, under hvilke former de pågældende kodekser skal udarbejdes, så det sikres, at den nødvendige zootekniske og veterinære kompetence er til stede.

⁽¹⁾ Se bilag punkt 1.

3.1.7. Mikrobiologiske kriterier/opbevaringstemperaturer (artikel 6 i forordningsforslag (EF) nr. 2000/0178) — Forskrifter vedrørende produktkvalitet (afsnit II, punkt 2 j, i begrundelsen)

3.1.7.1. Det glæder ØSU, at de mikrobiologiske kriterier og opbevaringstemperaturerne i de nugældende vertikale direktiver bliver revideret, og om nødvendigt videnskabeligt dokumenteret, som ØSU har krævet det. Denne fremgangsmåde vil give mulighed for at bringe den europæiske lovgivning i overensstemmelse med den internationale handelsaftale om sundheds — og plantesundhedsforanstaltninger [bedre kendt som »SPS Agreement«⁽¹⁾].

3.1.7.2. For øvrigt tager ØSU Kommissionens løfte til efterretning om så snart som muligt at fjerne bestemmelserne om kvalitetsaspekter — bortset fra sundhed — fra hygiejnebestemmelserne.

3.1.8. Sporbarhed — Registrering eller autorisation af fødevarerirksomheder (artikel 9 og 10 i forordningsforslag (EF) nr. 2000/0178)

3.1.8.1. ØSU mener, at det, hvis det bliver nødvendigt, bør være muligt hurtigt at kunne opspore oprindelsen, ja endog at etablere den produktionsmæssige baggrund for de fødevarer, der er sendt på markedet. Derfor bør hver virksomhedsleder fra fødevarersektoren være i stand til at gå tilbage til oprindelsen af de ingredienser eller de produkter, der hører under hans ansvar. Således kan sporbarheden af fødevarer sikres etape for etape (eller i kaskader) fra primærproduktionen til forbrugeren.

3.1.8.2. Derfor er ØSU positiv over for, at lovgivningen tvinger hver virksomhedsleder til at sikre, at hans produkter kan spores. ØSU mener, at lovgivningen skal holde sig til principper og lade virksomhedslederne, navnlig i små virksomheder, om at vælge de midler, der kan sikre deres produkters sporbarhed. Denne fremgangsmåde skal give mulighed for at kunne håndtere situationer, der undertiden er meget forskellige afhængig af sektorer og produkter.

3.1.8.3. ØSU mener, at registrering af alle virksomheder i fødevarerækeden udgør en betragtelig administrativ opgave, der alt afhængig af tilfældet kan udføres på lokalt eller regionalt plan eller endog nationalt plan. Registreringen af virksomheder er et vigtigt element for sporbarheden. Hvad angår forarbejdede

produkter, er den et supplement til oplysningen om fabrikationsserie.

3.1.8.4. I princippet er autorisation af virksomheder en garanti for, at god praksis for fødevarehygiejne er overholdt. ØSU er positiv over for, at godkendelsen forbliver reglen for de virksomheder, der fabrikere eller håndterer produkter, der er følsomme på mikrobiologisk plan, især animalske produkter. Men for at kunne garantere et ensartet sikkerhedsniveau og en fair konkurrence er det nødvendigt, at Kommissionen klart opstiller de kriterier, som beslutningen om godkendelse eller blot registrering af en virksomhed er baseret på.

3.1.9. Sundhedsmærke (Bilag II, punkt 4, i forordningsforslag (EF) nr. 2000/0179)

3.1.9.1. Som navnet siger, attesterer dette mærke produkternes sundhed. For eksempel er sundhedsmærkning af kød eller skaldyr for forbrugeren en garanti for, at disse produkter har været underkastet en officiel kontrol, både hvad angår varens oprindelse og dens sundhedstilstand. ØSU er af den opfattelse, at denne officielle garanti er absolut nødvendig i dag.

3.1.9.2. Berettigelsen af sundhedsmærkning af forarbejdede produkter, som for eksempel pålæg eller mælkeprodukter er anderledes. I dette tilfælde garanterer sundhedsmærkningen, at produktionsvirksomheden er blevet godkendt, dvs. at den er i overensstemmelse med de hygiejnebestemmelser, der kræves af lovgivningen. Derved udgør den et overensstemmelsescertifikat for virksomheden, lig dem, certificeringsorganer udsteder, men betyder ikke, at produkterne i sig selv er kontrolleret. Derfor mener ØSU, at forvaltningen af sundhedsmærkningen for forarbejdede produkter ikke nødvendigvis bør administreres af offentlige myndigheder. ØSU ønsker, at dette spørgsmål uddybes for at kunne bestemme de tilfælde, hvor denne forvaltning kan overlades til private anerkendte organer.

3.1.10. Sammensatte produkter (Bilag I, punkt 8.1, i forordningsforslag (EF) nr. 2000/0179)

ØSU noterer med tilfredshed, at sammensatte produkter ikke længere falder ind under særlige hygiejnebestemmelser for animalske produkter. Alligevel kan det foreliggende forslag forbedres, eftersom der i nogle tilfælde alligevel skal anvendes særlige regler for sammensatte produkter (for eksempel panerede fiskefileter, der a priori kræver de samme hygiejneforanstaltninger som ikke panerede fiskefileter).

(1) SPS Agreement: Sanitary and Phytosanitary Agreement (WTO).

3.1.11. Eksport til tredjelande (artikel 12 i forordningsforslag (EF) nr. 2000/0178)

ØSU erkender, at det er nødvendigt at styrke europæiske fødevareprodukters image på de ydre markeder, især i udviklingslandene, hvilket dog ikke bør ødelægge de europæiske virksomheders konkurrenceevne. Derfor vurderer ØSU, at kravet om, at de eksporterede produkter skal være i overensstemmelse med den europæiske lovgivning, nuanceres, for at der kan tages hensyn til de særlige situationer i importlandene. For eksempel kan anvendelse af konserveringsmidler, der ikke er tilladte i produkter, der markedsføres i Europa, begrundes med særlige lokale forhold i importlandet.

3.1.12. Komitologi (artikel 15 i forordningsforslag (EF) nr. 2000/0178 og artikel 6 i forordningsforslag (EF) nr. 2000/0179) — Ikrafttræden af de nye forordninger (artikel 17 i forordningsforslag (EF) nr. 2000/0178 og artikel 7 i forordningsforslag (EF) nr. 2000/0179)

3.1.12.1. ØSU noterer sig med tilfredshed, at Den Stående Levnedsmiddelkomité og Den Stående Veterinærkomité skal fusionere på sigt, selv om det ikke fremgår af det aktuelle projekt. Denne fusion bør give mulighed for en mere enkel og sammenhængende forvaltning.

3.1.12.2. For øvrigt vurderer ØSU, at det vil være mere fornuftigt at indføre en kort tilpasningsperiode, når de nye forordninger er trådt i kraft, især for at give tid til primærsektoren til på en korrekt måde at opstille kodekser for god hygiejnepraksis.

3.2. Officiel kontrol af animalske produkter (forordningsforslag (EF) nr. 2000/0180)

3.2.1. ØSU er af den opfattelse, at denne tekst ikke tilstrækkeligt præciserer medlemsstaternes og Kommissionens respektive ansvar. ØSU's udtalelse om »Hvidbogen om fødevaresikkerhed«⁽¹⁾ understregede allerede vigtigheden af en effektiv overvågning fra Kommissionen, hvad angår anvendelsen af fællesskabslovgivningen.

3.2.2. For øvrigt er der endnu alt for mange tekster⁽²⁾ om veterinærkontrol, almindelige og særlige regler for officiel kontrol. Det ville både være mere klart og mere praktisk at samle alle disse tekster.

3.2.3. ØSU noterer sig, at den officielle kontrol på gårde [bilag I, punkt 1 a)] vedrører overholdelse af hygiejnebestemmelser, men også overholdelse af regler om dyrevelfærd og om foder og restkoncentrationer. Hvad angår kontrol af foder, mener ØSU, at med hensyn til forarbejdede produkter bør kontrollen foretages på et tidligere stadium, dvs. på produktionsniveauet.

3.2.4. Bestemmelserne om undersøgelse af kød (bilag II) er blevet revideret, især for at tillægge undersøgelsen før slagtning større betydning. I denne forbindelse bør det præciseres, at undersøgelse før slagtning skal tage hensyn til opdrætningsdata, som landbrugene er pålagt at registrere (bilag I, kapitel II, punkt 2, i forordningsforslag (EF) nr. 2000/0178).

3.2.5. ØSU mener, at teksten bør indeholde en henvisning til den harmoniserede lovgivning om animalske produkter, der ved veterinærkontrollen er vurderet uegnede til menneskeligt konsum.

3.3. Dyresundhedsbestemmelser for handel med animalske produkter (forordningsforslag (EF) nr. 2000/0181)

3.3.1. Forordningens mål er at undgå spredning af dyresygdomme gennem fødevarer af animalsk oprindelse inden for Fællesskabet eller internationalt.

3.3.2. Faktisk omfatter teksten også bestemmelser om officiel kontrol. ØSU noterer for øvrigt, at Kommissionens overvågningsrolle på dette område er klart præciseret (artikel 6).

3.3.3. Da der er en overlapning mellem bestemmelserne om dyresundhed ved import fra tredjelande og hygiejnebestemmelserne i forordningsforslaget om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer, opstår der forvirring. Især skal der i henhold til artikel 8, punkt 1, i forordningsforslag (EF) nr. 2000/0180, opstilles en liste over godkendte tredjelande på grundlag af kriterier for dyresundhed, mens der i henhold til bilag III, punkt 1, i forordningsforslag (EF) nr. 2000/0179 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer, også skal opstilles en liste — her på grundlag af hygiejnekræterier.

⁽¹⁾ EFT C 204 af 18.7.2000.

⁽²⁾ Se bilag, punkt 2.

3.3.3.1. Alle disse bestemmelser bør kombineres for at få et enkelt sæt regler, der på én gang dækker aspekter ved offentlig sundhed (hygiejne) og aspekter ved dyresundhed.

3.3.4. ØSU noterer, at bilagene til denne forordning indeholder meget interessante oplysninger, især tabellen om »Behandlinger til fjernelse af dyresundhedsmæssige risici i forbindelse med kød« og listen over »Behandlinger til fjernelse af dyresundhedsmæssige risici i forbindelse med mælk«.

3.3.5. En international anerkendelse af disse sundhedsforanstaltninger ville lette den internationale handel med foder meget. ØSU opfordrer derfor ivrigt Kommissionen til at godkende og fremme disse foranstaltninger.

4. Konklusioner

Som konklusion fremsætter ØSU følgende henstillinger med hensyn til fødevarehygiejne:

4.1. De samme hygiejnebestemmelser og de samme kontrolmetoder skal anvendes i alle fødevarekædens led fra primærproduktion til den endelige levering til forbrugeren.

4.2. Alle råvarer og ingredienser, der benyttes til fødevareproduktion, herunder mineralske stoffer eller substanser fra kemisk syntese, skal være dækket af disse hygiejnebestemmelser.

4.3. Kravet til virksomhedslederne i fødevaresektoren om at anvende de syv principper i HACCP-systemet er nødvendigt,

men der er grund til at insistere lige så meget på, at det først og fremmest er nødvendigt at overholde god hygiejnepraksis.

4.4. Hver virksomhedsleder i hvert led af fødevarekæden er fuldt ansvarlig for produksikkerheden.

4.5. Sporbarheden skal sikres, etape for etape (eller »i kaskader«), gennem hele fødevarekæden, idet der tages hensyn til virksomhedernes type og størrelse.

4.6. Visse vigtige definitioner, som f.eks. af fødevarer, mangler i disse forslag. De bør udarbejdes i forbindelse med den generelle fødevarelovgivning, der ligeledes er til debat, og som hygiejneteksterne bør referere til.

4.7. De grundlæggende sikkerhedsnormer skal anvendes på fødevareprodukter, der har »regional« og/eller »traditionel karakter«, i det omfang hvor disse produkter skal cirkulere frit i det indre marked.

4.8. De lokaler i detailhandelen, hvor store mængder af animalske fødevarer tilberedes og/eller udskæres, skal være i overensstemmelse med de særlige hygiejnebestemmelser for disse fødevarer.

4.9. Europæiske fødevareprodukter, der er beregnet til eksport til tredjelande, skal overholde de relevante normer i importlandenes lovgivning og/eller Codex Alimentarius. I mangel af sådanne normer er kravet om, at de skal være i overensstemmelse med den europæiske lovgivning, fuldstændigt berettiget.

Bruxelles, den 28. marts 2001.

Göke FRERICHs

Formand for

Det Økonomiske og Sociale Udvalg

BILAG I

til Det Økonomiske og Sociale Udvalgs udtalelse

Punkt 1

Definitionen på »veterinærlægemidler«, som fastsat i artikel 1 i direktiv 65/65/EØF af 26. januar 1965 (tilnærmelse af lovgivning om medicinske specialiteter) og artikel 1 i direktiv 81/851/EØF af 28. september 1981 (indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om veterinærmedicinske præparater), der omfatter hormoner. (»Ethvert stof eller enhver sammensætning af stoffer, der er bestemt til at anvendes i eller på menneskers eller dyrs legemer med henblik på at stille en medicinsk diagnose eller at genoprette, forbedre eller påvirke legemsfunktioner hos mennesker eller dyr«).

Punkt 2

- direktiv 89/397/EØF af 14. juni 1989 (offentlig kontrol med levnedsmidler) og direktiv 93/99/EØF af 29. oktober 1993 (supplerende bestemmelser vedrørende offentlig kontrol med levnedsmidler),
- direktiv 89/662/EØF af 11. december 1989 (veterinærkontrol i samhandelen i Fællesskabet med henblik på gennemførelse af det indre marked) og
- direktiv 90/675/EØF af 10. december 1990 senest ændret ved direktiv 97/78/EØF af 18. december 1997 (fastsættelse af principperne for tilrettelæggelse af veterinærkontrollen for tredjelandsprodukter, der føres ind i Fællesskabet).

BILAG II

til Det Økonomiske og Sociale Udvalgs udtalelse

Forkastede ændringsforslag

Følgende ændringsforslag blev forkastet under forhandlingerne, men opnåede mindst en fjerdedel af de afgivne stemmer:

Punkt 3.1.2.3

Et nyt punkt 3.1.2.3 indføres:

»Uden at ville anfægte målsætningerne for forslaget om ændring af en række hygiejneretningslinjer er det nødvendigt nærmere at undersøge de praktiske aspekter ved visse definitioner og dertil knyttede gennemførelsesbestemmelser for at forebygge, at der i praksis opstår situationer, hvor retningslinjerne ikke kan gennemføres.«

Begrundelse

Hvis forslaget vedtages i sin nuværende form, vil især primære landbrugsbedrifter og mindre håndværksvirksomheder få alvorlige problemer på grund af en række definitioner, der er alment gældende, og nogle gennemførelsesbestemmelser, der ikke er afstemt efter praksis.

Afstemningsresultat

For: 24, imod: 46, hverken for eller imod: 12.