



Intern og ekstern høring

J.nr. 2025-57059

Ref. GAHWI

Dato: 14-04-2025

Høring over forslag til ændring af visse bilag i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 142/2011

Fødevarestyrelsen sender hermed et udkast i høring vedrørende forslag til ændringer af flere bilag i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 142/2011 af 25. februar 2011, herunder bilag IV, kapitel III, punkt E og bilag X, kapitel II, afsnit I, punkt B (1).

Hvis forslaget til ændringerne sættes til afstemning og vedtages, vil ændringerne træde i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i Den Europæiske Unions Tidende. Det forventes, at ændringerne tidligst vil gælde fra 2026.

Fødevarestyrelsen skal venligst anmode om **eventuelle høringssvar til udkastet senest den 4. maj 2025**.

Bemærkninger bedes sendt til 28@fvst.dk og gahwi@fvst.dk med angivelse af journalnummer 2025-57059. Eventuelle spørgsmål til udkast til forordningen kan ligeledes rettes til de samme e-mailadresser.

Indkomne høringssvar fra eksterne høringsparter vil blive offentliggjort på høringsportalen efter endt høringsperiode. Ved afgivelse af høringssvar samtykkes til offentliggørelse af høringssvaret, herunder afsenders navn og mail-adresse. Du kan læse mere om Fødevarestyrelsens persondatapolitik her: <https://foedevarestyrelsen.dk/om-os/data-design-og-web/persondatabeskyttelse>

FORSLAGETS ORDLYD

Fødevarestyrelsen henviser til vedlagte to dokumenter for ordlyden af forslaget:

- 1) 1838 Annex 10032025
- 2) 1838-EN 10032025

OM FORSLAGET TIL ÆNDRINGERNE I GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) nr. 142/2011

Ændring af metode 5 i bilag IV, kapitel III, punkt E

Forslaget til ændringen omfatter en præcisering af kravene til varmebehandling af animalske biprodukter, hvor der eksplicit skal tages højde for både proteinholdigt materiale og fedt. Dette har ikke været tidligere specificeret. I den foreslåede version af forordningen (Annex IV, Chapter III, point E (2)) beskrives det, at efter reduktion af animalske biprodukter, skal disse opvarmes, indtil de koagulerer, og derefter presses for at fjerne fedt og vand fra det proteinholdige materiale.

Hvis forslaget vedtages, vil det betyde, at det proteinholdige materiale og fedtet skal opvarmes på en måde, der sikrer, at en kernetemperatur på mindst 80 °C opnås i mindst 120 minutter, og en kernetemperatur på mindst 100 °C opnås i mindst 60 minutter. Denne specifikation omfatter proteinholdigt materiale og fedt, som er præciseret, hvilket ikke fremgik tidligere.

Ændring i bilag X, kapitel II, afsnit I, punkt B(1)

Forslaget til ændringen indebærer, at forarbejdet animalsk protein af svineoprindelse, der er beregnet til foder til fjerkræ eller akvatiske dyr, skal være behandlet efter forarbejdningsmetode 1-5, eller metode 7, forudsat at metode 7 er godkendt af den kompetente myndighed. Desuden foreslås det at indføre specifikke tids- og temperaturkrav for anvendelse af metode 7 til animalsk protein af svineoprindelse, der er beregnet til foder til fjerkræ eller akvatiske dyr:

- varmebehandling ved mindst 115°C i mindst 56 minutter,
- varmebehandling ved mindst 125°C i mindst 10 minutter, eller
- varmebehandling ved mindst 133°C i mindst 5 minutter.

OM ERHVERVSØKONOMISKE KONSEKVENSER MV.

Hvis erhvervet vurderer, at forslaget indebærer erhvervsøkonomiske konsekvenser, bedes dette oplyst med et anslået beløb i høringssvaret.

Det forventes, at Kommissionen vil drøfte ændringerne på et nyt arbejdsgruppemøde i løbet af sommeren, hvorefter sagen vil blive behandlet i SCoPAFF.

Med venlig hilsen

Cand.med.vet.

Gaëlle Høyer Wischmann