



**Medlem af Inatsisartut Jens Napātôk', Partii Naleraq
-/HER**

Svar på § 37-spørgsmål nr. 044

I medfør af Inatsisartuts forretningsorden § 37 stk. 1, har du fremsat spørgsmål til Naalakkersuisut vedrørende dispensation til indhandling af moskuskød til detailvirksomheder. Spørgsmålet er henvist til besvarelse hos mit område.

Dato: 30-01-2019
Sagsnummer: 2019 - 1667
Akt nr.: 9896075

Herunder følger svar på de fremsendte spørgsmål:

Postboks 269
3900 Nuuk
Tlf. (+299) 34 50 00
Fax (+299) 34 63 55
E-mail: apn@nanoq.gl
www.naalakkersuisut.gl

1. Har Naalakkersuisut meddelt Pisiffik og Brugseni dispensation til opkøb af moskuskød direkte fra fangerne?

Svar:

Naalakkersuisut har den 30. august 2018 besluttet, at dispensere fra bestemmelserne i § 32, stk. 2 og 3 i Hjemmestyrets bekendtgørelse nr. 21 af 27. juli 1998 om levnedsmiddelvirksomheder. Dispensationsmuligheden er gældende fra 1. september 2018 til og med 31. december 2019. Under denne dispensation kan detailvirksomheder få godkendelse til indhandling af kød fra bl.a. vildtlevende moskusokser. Dispensationen omfatter udelukkende kød fra dyr der er nedlagt af erhvervsfangerne.

Per 30. januar 2019 er 2 butikker under Brugseni og 6 butikker under Pisiffik blevet godkendt til indhandling af kød fra vildt i henhold til dispensationen.

Virksomheder bliver godkendt af Naalakkersuisut på baggrund af materiale, der skal fremsendes til Naalakkersuisut i forbindelse med en ansøgning om dispensation. Dette materiale omfatter bl.a. en udvidelse af virksomhedernes egenkontrolprogram til også at omfatte håndtering af indhandlet kød fra vildt.

2. Hvis Naalakkersuisut har meddelt Pisiffik og Brugseni afslag på dispensation, hvad er da begrundelsen herfor?

Svar:

Per 30. januar 2019 har Naalakkersuisut ikke meddelt afslag til hverken Pisiffik eller Brugseni vedrørende ansøgninger om dispensation til indhandling af moskuskød fra erhvervsfangerne.

3. Er det Naalakkersuisuts opfattelse, at de gældende regler for slagtning, opskæring og salg af kød fra landpattedyr til hjemmemarkedet er tidssvarende, set i forhold til at der i dag findes

detailhandelsbutikker med uddannede slagtere og opskæringsfaciliteter af høj hygiejnisk standard?

Svar:

Det er Naalakkersuisuts opfattelse, at lovgivningen vedrørende fødevarer med henblik på salg til hjemmemarkedet skal opdateres. Således arbejder Naalakkersuisut på en opdatering af Landstingsforordning nr. 17 af 28. oktober 1993 om kontrol med levnedsmidler og zoonoser samt bekendtgørelser heraf. Det er Naalakkersuisuts hensigt, at fremføre den reviderede rammelov i forbindelse med Inatsisartuts Efterårssamling i 2019. Denne nye Inatsisartutlov vil blandt andet indeholde lovgivning, der regulerer detailhandlens mulighed for indkøb, slagtning, opskæring og salg af kød fra vildtlevende landpattedyr.

Med venlig hilsen



Nikkulaat Jeremiassen

Naalakkersuisoq for Fiskeri, Fangst og Landbrug



partii naleraq

Upernavik den, 17/01-2019

I medfør af § 37 stk. 1 i Forretningsorden for Inatsisartut fremsætter jeg følgende spørgsmål til Naalakkersuisut:

- 1. Har Naalakkersuisut meddelt Pisiffik og Brugseni dispensation til opkøb af moskuskød direkte fra fangerne?**
- 2. Hvis Naalakkersuisut har meddelt Pisiffik og Brugseni afslag på dispensation, hvad er da begrundelsen herfor?**
- 3. Er det Naalakkersuisuts opfattelse, at de gældende regler for slagtning, opskæring og salg af kød fra landpattedyr til hjemmemarkedet er tidssvarende, set i forhold til at der i dag findes detailhandelsbutikker med uddannede slagtere og opskæringsfaciliteter af høj hygiejnisk standard?**

(Medlem af Inatsisartut Jens Napātōk', Partii Naleraq)

Begrundelse:

På KNR's hjemmeside kunne man d. 15. januar i 2018 læse, at hverken Brugseni eller Pisiffik i 2018 kan tilbyde deres kunder moskuskød. Det skyldes, at der i år ikke er nogen slagterier, der slagter moskusokser.

Det var begge de to butikskæder kede af, da efterspørgslen på moskuskød er stor. Tidligere har Brugseni kunnet sælge op til 200 hele dyr om året.

Restauranter og hoteller har fortsat mulighed for at sætte moskus på menukortet, da de i modsætning til detailhandelen har lov til at købe kødet direkte fra fangerne.

Den mulighed ville Pisiffik og Brugseni også gerne have, og det fremgår af artiklen, at i hvert fald Pisiffik (og muligvis også Brugseni) har søgt om tilladelse hertil.

Det er min forståelse, at alt kød af landpattedyr til hjemmemarkedet i henhold til gældende lovgivning skal dyrlægekontrolleres og slagtes på slagterier, som er underlagt en række strenge hygiejniske krav. Men at dette dog ikke gælder kød, som sælges på brættet eller direkte til f.eks. en restaurant. Argumentationen har været, at kød, som sælges i detailhandelen, dels når ud til en stor mængde kunder, og dels opbevares frosset i en længere periode. Risikoen for, at eventuelt fordærvet kød når ud til et stort antal forbrugere, er derfor større end ved brætsalg.



partii naleraq

Både Pisiffik og Brugseni understreger imidlertid i den pågældende artikel, at de har veluddannede slagtere, som er i stand til at håndtere kødet på en professionel og sundhedsfagligt forsvarlig måde.

Vore fangere har brug for afsætningsmuligheder, og vort land har brug for en øget grad af selvforsyning. Mine spørgsmål skal ses i lyset heraf.

Spørgsmålet bedes at blive besvaret indenfor 10 arbejdsdage