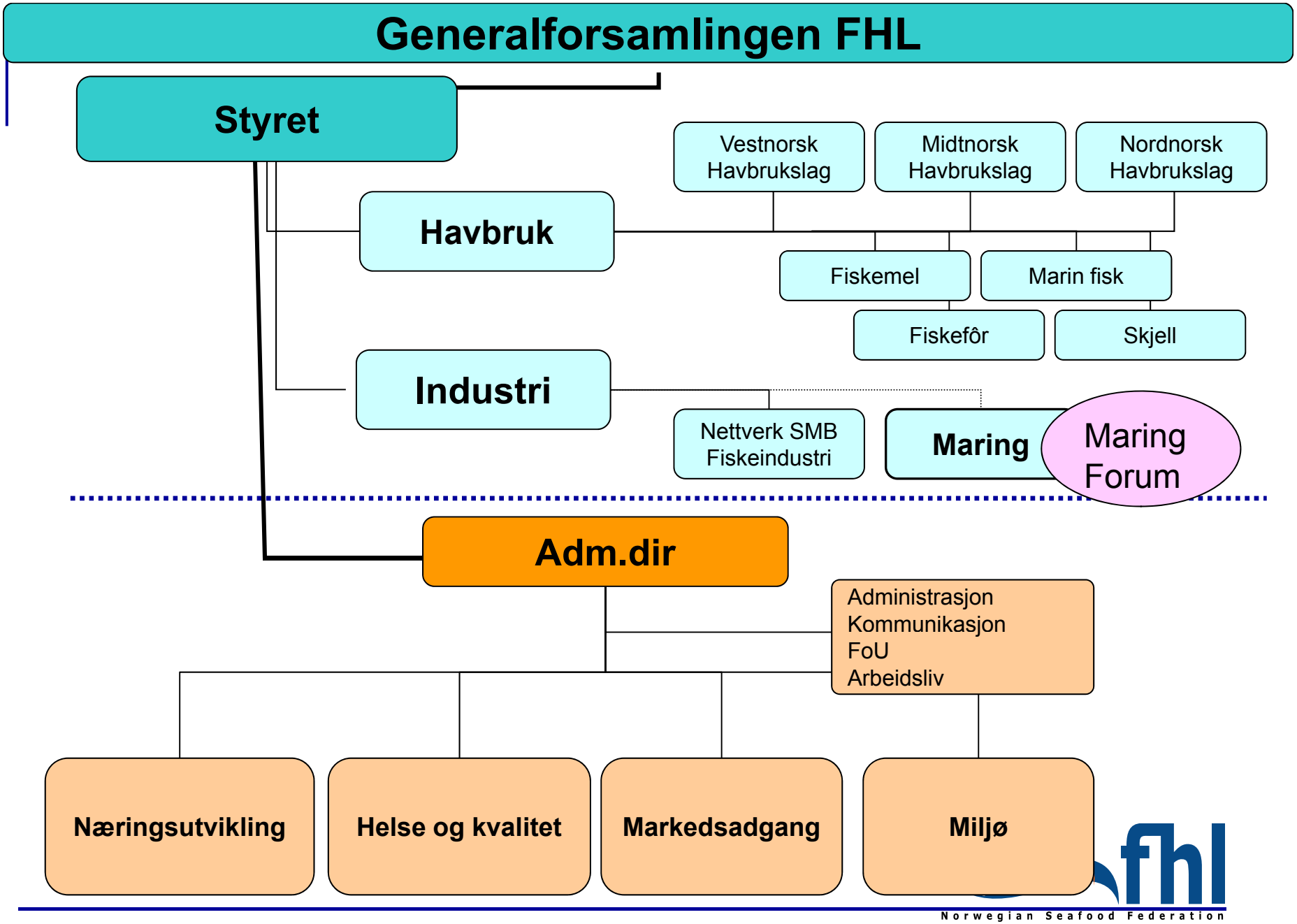
Utfordringer og muligheter i eksisterende og kommende EU- forordninger

Gunn Harriet Knutsen
rådgiver helse og kvalitet

Rubin konferansen 2010

Norwegian Seafood Federation



fhl
Norwegian Seafood Federation

Animalske produkter

Biprodukter

Næringsmidler

- Hygienepakken
- Helsepåstander
- NY - Mat

Eksisterende biproduktforordningen 1774/2002

1

TSE
forbudte stoffer

Forbrenning
Metode 1- 5

2

Dødfisk
sykdomssanering
legemiddelrester

Metode 1 - 5
Biogass, gjødsel, pelsdyrfôr

3

Villfisk til fiskemel
Biprodukt slakteri og fiskemottak
Tidligere næringsmidler

Metode 1-7
Fôr, fiskemel, fiskeolje, kjæledyrfôr

fhl
Norwegian Seafood Federation

Alternativ metode - dødfisk kategori 2

- **Organisk syre pH≤4 i ≥24 timer –**
- **≥85°C ≥ 25 min**
  - *Salmonella* inaktiveres av ensilering (Nofima ingrediens, Rubin)
  - *Cl. perfringens* 2 - 3 $\log_{10}$ inaktivering (Nofima ingrediens K -343)
  - Sopp inaktiveres raskt ved >40°C (EC SCAHAW 2003)
  - Parasitter inaktiveres >65°C og tørking (EC SCAHAW 2003)
  - IPN virus inaktiveres ≥85°C ≥ 10 min (Veterinærinstituttet)

Fiskemel og fiskeolje - kategori 3

- **Minimumsbetingelser ≥70°C ≥ 20 min**
- **Drepeeffekt:**
  - IPN virus 5 $\log_{10}$
  - *Salmonella spp.* 100 $\log_{10}$
  - *Y.ruckeri* 2 000 $\log_{10}$
    - NOFIMA Ingrediens Halvor Nygaard

NY biproduktforordning 1069/2009 gjelder fra 4. mars 2011

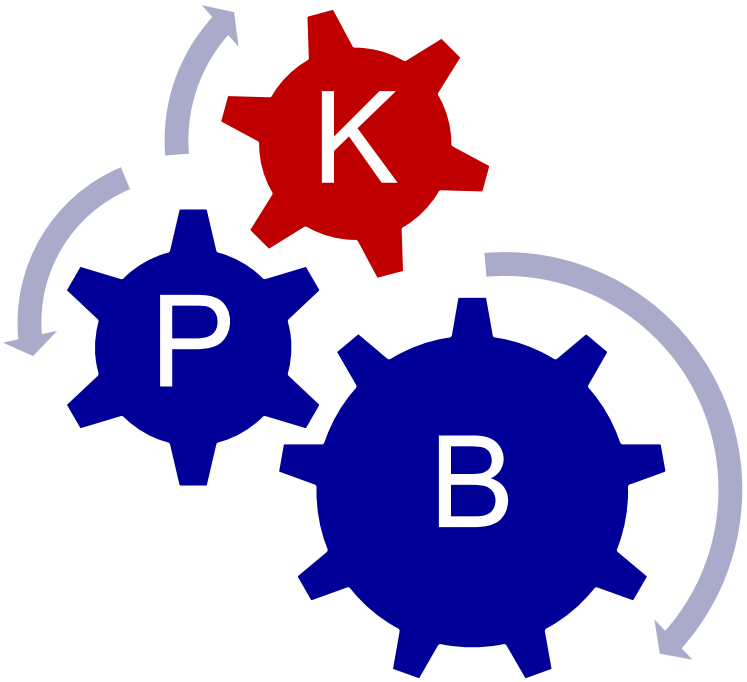
- Uendret hovedprinsipp
  - kategori 1
  - kategori 2
  - kategori 3

NYTT

- Økt fleksibilitet
- End point
- Algedød fisk blir kategori 3
- Fjerner krav om dobbeltgodkjenning
- Unngår dobbeltregulering

Målsetning fiskebiprodukter Gjennomføringsbestemmelser

- Proporsjonalitet
- Kunnskapsbasert
- Risikobasert
- Ivareta verdiskapning
- Ta vare på næringsverdi

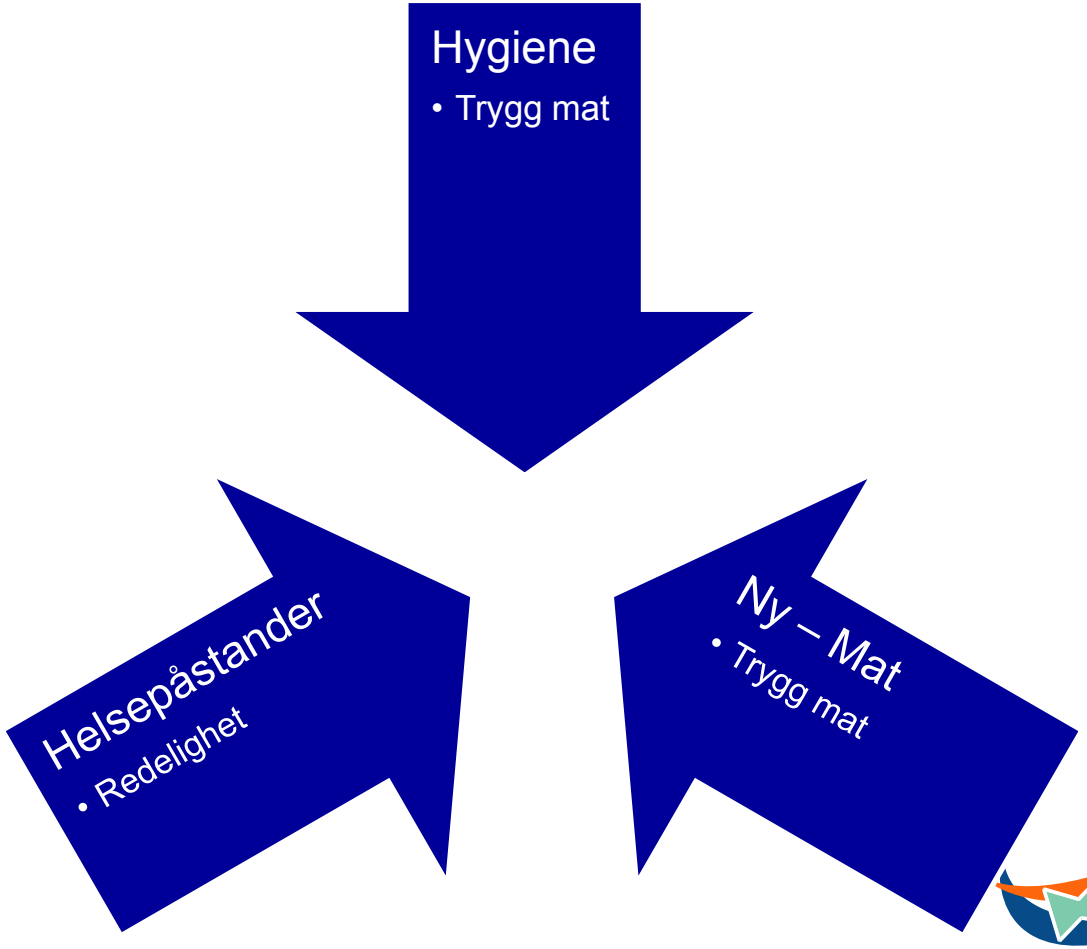


fhl
Norwegian Seafood Federation

Dokumentasjon fiskebiprodukter

- Kategori 2 dødfisk
  - Alternativ metode (VKM)
  - Høy og lav pH (end point) (Rubin -planlagt VI + Nofima)
- Kategori 3 slakteavfall
  - Oppdrettsfisk til oppdrettsfisk – prosesseringskrav
  - Fastsette D- og z -verdi for IPN - virus (Rubin -planlagt VI + Nofima)
  - Fiskemel og fiskeolje – samme metoder
  - Fiskehydrolysat – fiskemel

Marine ingredienser næringsmiddelproduksjon



Norwegian Seafood Federation

Hygienepakken – fra 1. mai 2010??

H1 852/2004

- Felles hygienekrav for all næringsmiddelproduksjon
- Primærproduksjon

H2 853/2004

- Spesifikke krav for næringsmidler animalsk opprinnelse

H3 854/2004

- Krav til offentlig tilsyn med animalske næringsmidler

fhl
Norwegian Seafood Federation

Fiskerivarer
H2 – vedlegg III – avsnitt VIII

- For alle sjømatprodukter til humant konsum
  - Ikke sjøpattedyr
- Filet og foredlede produkter
- Fiskeolje

- Fiskemel?
- Hydrolysat?
- Spesielle produkter?

Norwegian Seafood Federation

Fiskeolje til humant konsum
harmonisert 1662/2006 (13.11.06)
Hygienepakken 853/2004 -1022/2008 (28.10.08)

- Råstoff må være egnet til humant konsum
  - Total flyktig nitrogen (TVB-N)
  - Egen grenseverdi for hel fisk ≤60 mg N/100 g

- Råstoff må kjøles så raskt som mulig - maks 24 t
- Unntak fra kjølekrav dersom hel fisk går direkte inn i produksjonen innen 36 timer etter fangst - forutsatt at ferskhetskriterier er oppfylt

Utfordringer hygieneregelverk

- Spesielle produkter
- Produkter høy grad av prosessering
- Fleksibilitet temperaturkrav
- Råstoffkrav

Tradisjonell sjømatproduksjon

- Fersk fisk, frossen fisk, saltfisk, klippfisk, tørrfisk, tran, fiskemel, fiskeolje
- Hygienepakken
- Kvalitetsforskriften samt fiskemel og -oljeforskriften
  - Virksomheten skal godkjennes
  - Krav til produksjon og driftsrutiner
  - HACCP basert egenkontroll
  - Sikre at sluttproduktet er helsemessig trygt
  - Ikke produktgodkjenning

Innovasjon og produktutvikling

- Kompetanse
- Finansiering
- Dokumentasjon
- Adgang til markedet

- *Regelverksjungel*
  - Ny mat
  - Påstandsforordning
  - Kosttilskudd
  - Tilsetningsstoffer
  - Aroma
  - Merking mv.

Novel Food – EU Forordning 258/97

- Næringsmidler og ingredienser
- Ikke anvendt til konsum i nevneverdig omfang før 15. mai 1997 i EU
- Søknad
- Helserisikovurdering, dokumentasjon
- Produktgodkjenning før markedsføring

Norge – egen forskrift

- Ikke anvendt til konsum i betydelig grad før 1.1.1999 i Norge
- Ikke harmonisert med EU
  - To ulike søknader
  - To ulike godkjenninger
  - To ulike lister
- Norske vurderinger ikke med i grunnlaget for EU vurderinger

Ny mat – blir fisken farlig fra en bestemt dato?

Fisk og andre marine råvarer

- Viktig del av kosthold i historisk tid
- Norge og globalt

Prosesseringsmetoder

- Tran
- Fiskemel
- Hydrolysering
- Krillolje
- Rekeskallpulver
- Sildeolje

fhl
Norwegian Seafood Federation

Ny - Ny mat forordning

COM(2007)872 – fastsettes høsten 2010

- Godkjenning
  - Forenklet prosedyre
  - sentralisert
  - Generisk produktgodkjenning
- Beskytte innovasjon i 5 år
- Tilpasset helserisikovurdering tradisjonell mat tredjeland

Definere ny mat + ny teknologi

- Ikke har vært brukt i nevneverdig grad før 15. mai 1995 (kriterier)
- Råvare er fremstilt med utradisjonelle avlsmetoder (etter 15. mai 1997)
- Ny produksjonsprosess (etter 15. mai 1997)
- Norge ikke med i vurderingsgrunnlaget p.t.

Konsekvenser for den enkelte

- Tid fra utvikling til marked forsinket med minst to til tre år i EU
  - Hemmer produktutvikling
  - Søknadsprosess og krav til dokumentasjon

- Effekt i markedet
- Merkekrav
- Opplevelse hos forbrukeren
  - Positivt som kosttilskudd?
  - Negativt som næringsmiddelingrediens?

Viktig for næringen

- NY Ny-mat forordning
  - Fullharmonisering og ikrafttredelse samtidig i Norge og i EU
- Full adgang EØS marked
- Norge med i vurderingsgrunnlaget for kriterier trygg konsum og historiske data

Påstandsforordning 1924/2006

- Harmoniserer merking av ernæringspåstander og helsepåstander
- Vitenskaplig vurdering av dokumentasjon
- Bedre beskyttelse av forbruker mot ”usanne” påstander

Art 8 ernæringspåstander

- Omega 3
  - High in omega 3 fatty acids
  - Source of omega 3 fatty acids
  - High in
    - MUFA
    - PUFA
    - UFA
- Diskuterer kriterier og ernæringsprofiler

Art 13 helsepåstander

- Søknader til vurdering
  - EPA/DHA
  - Marine oljer med PUFA
  - Long chain omega 3 –fatty acids
  - Fish

Art 14 helsepåstander –godkjent

- Reduksjon sykdomsrisiko
  - Plantesteroler – reduserer kolesterol
- Barns utvikling og helse
  - Calcium
  - D- vitamin
  - Fosfor
  - Protein
  - ALA

Helsepåstander – helserisiko?!?

- Risikoberegning (vurdering)
- Beregning av helserisiko knyttet til innhold av oksidasjonsprodukter ved inntak av marine oljer til humant konsum
  - VKM
  - EFSA?

Et helhetssyn på fisk og annen sjømat i norsk kosthold – VKM 2006

- Fisk og marine n-3 fettsyrer viktig
  - Forebygger hjerte- karsykdommer
  - Svangerskap og fosterutvikling
- Kostholdsråd Helsedirektoratet
  - Spis mer fisk både til middag og som pålegg
  - Daglig tilskudd av tran (D- vitamin) til alle spedbarn fra 4 ukers alder