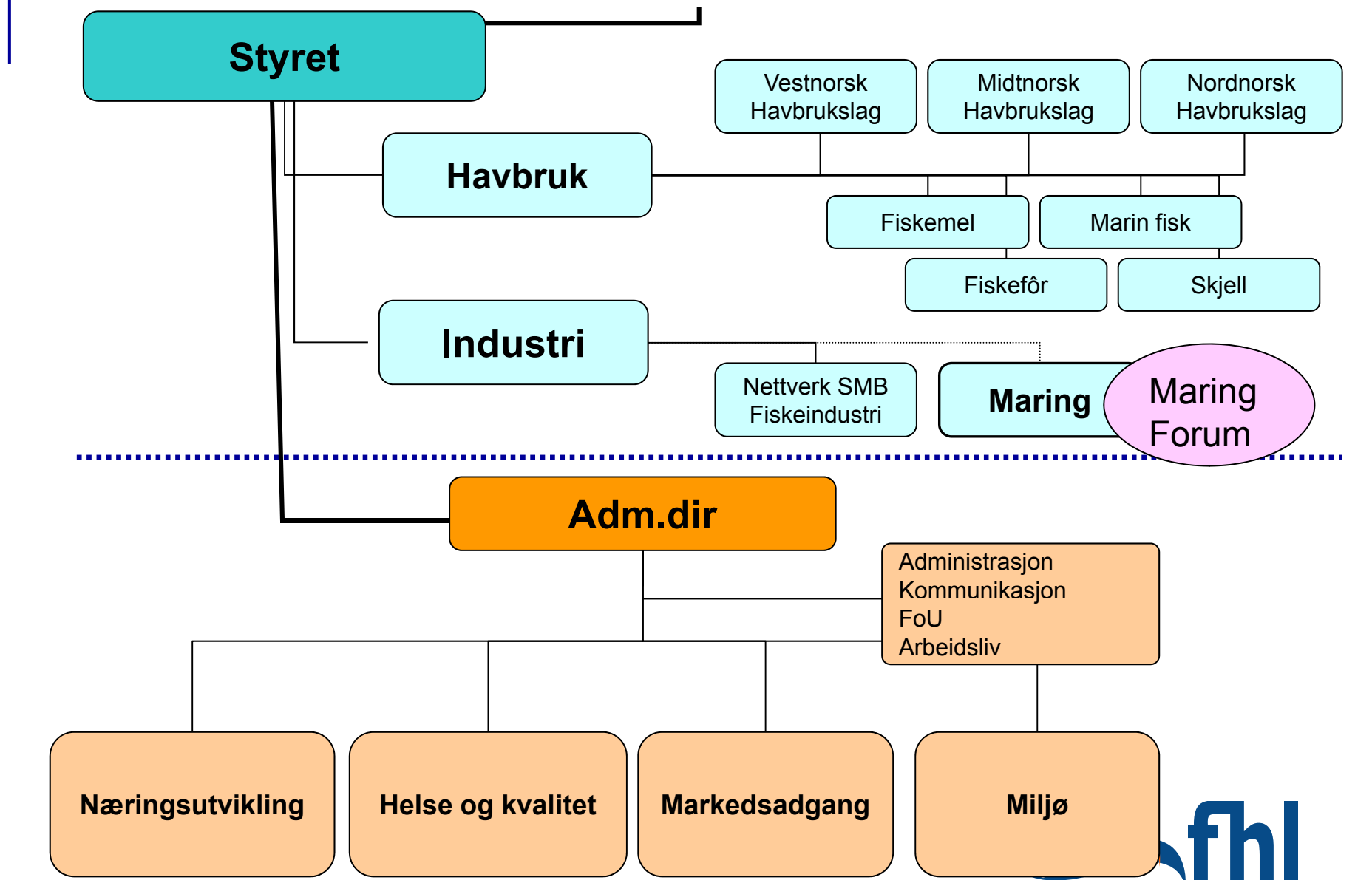

Utfordringer og muligheter i eksisterende og kommende EU- forordninger

Gunn Harriet Knutsen
rådgiver helse og kvalitet
Rubin konferansen 2010



Generalforsamlingen FHL



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

Alternativ metode - dødfisk kategori 2

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

Fiskemel og fiskeolje - kategori 3

- **Minimumsbetingelser $\geq 70^{\circ}\text{C} \geq 20 \text{ min}$**

- **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

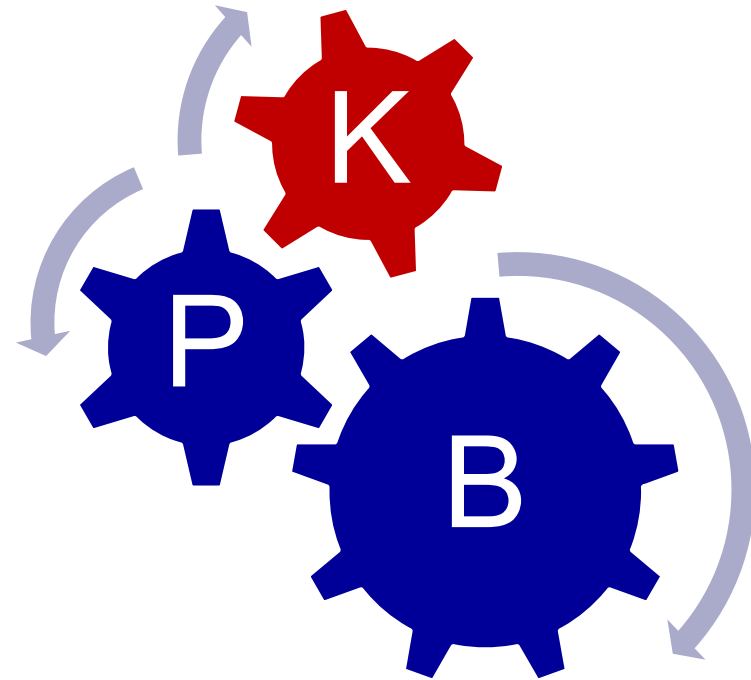
NYTT

- 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



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

Hygiene
• Trygg mat

Helsepåstander
• Redelighet

Ny – Mat
• Trygg mat

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

Fiskerivarer

H2 – vedlegg III – avsnitt VIII

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

- Fiskemel?
- Hydrolysat?
- Spesielle produkter?

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 hygiener regelverk

- 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

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 næringsmiddelingsrediens?

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