

Veiledning til næringen
som bearbejder, omsetter
og bruker hydrolysert protein av fisk

Deres ref: «REF»
Vår ref: 2014/241323
Dato: 20.11.2014
Org.nr: 985 399 077

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler



VEILEDNING OM KRAV TIL BEARBEIDING OG OMSETNING AV HYDROLYSERT PROTEIN AV FISK

Her tolker hovedkontoret i Mattilsynet krav i EUs nye regelverk for animalske biprodukter. Regelverket innføres sannsynligvis i Norge våren 2015 via EØS-avtalen.

Bakgrunn

Krav til bearbeiding og omsetning av hydrolysert protein (HYDP) av fisk reguleres i EUs nye biproduktregelverk jf. forordninger EU 1069/2009 og 142/2011.

Veiledningen gjelder krav til HYDP av fisk, og gir også føringer for krav til bearbeiding og omsetning av HYDP av andre dyrearter.

For HYDP gjelder ikke artsbarrieren i biproduktregelverket. Forbudet i TSE (*Transmissible Spongiform Encephalopathy*) -regelverket mot bruk av fiskemel i fôr til drøvtyggere (fiskemelforbudet), gjelder ikke for HYDP av fisk.

Kravet i EUs tidligere biproduktforordning EU 1774/2002 er at HYDP skal framstilles ved en produksjonsprosess som omfatter hensiktsmessige tiltak for å redusere risikoen for kontaminering av råstoff i kategori 3 -materiale. Hydrolyserte proteiner skal ha en molekylvekt på under 10 000 dalton. Den norske fiskebiproduktindustrien har hittil ikke kunnet oppfylle krav til molekylvekt.

EUs nye biproduktregelverk har få bestemmelser om krav til HYDP. Her gjelder kravet til molekylvekt under 10.000 dalton bare for HYDP av drøvtyggere.

Det er strengt forbudt i hele EØS-området å bruke PAP av fisk i fôr til drøvtyggere (fiskemelsforbudet). For PAP gjelder artsbarriere slik at animalske biprodukter fra en fiskeart ikke kan føres til samme art. Verken kjøpere av HYDP eller offentlige kontrollmyndigheter skal kunne forveksle HYDP med PAP.

Virkeområde

Hydrolysert protein (HYDP) er definert i forordning 142/2011 Vedlegg I nr. 14: "polypeptider, peptider og aminosyrer og blandinger av slike som er framstilt ved hydrolyse av animalske biprodukter".

Beskrivelse

Mattilsynets tolkning har to bærende forutsetninger:

1. Bearbeidingsmetoden skal sikre at proteinet er tilstrekkelig hydrolysert

For å kunne dokumentere at HYDP av fisk er tilstrekkelig hydrolysert må bearbeidingsanlegget kunne fremvise analysebevis for at det ikke finnes animalske bestanddeler i sluttproduktet, herunder påviselige rester av fiskebein.

Analysemetoden som skal brukes er lysmikroskopimetoden for påvisning av animalske bestanddeler jf. forordning EU 51/2013 som innføres ved kontrollforskriften. Dersom det påvises animalske bestanddeler i sluttproduktet vil dette være PAP og ikke HYDP.

I utgangspunktet skal bearbeidingsanlegget ha et prøvetakings- og analyseprogram for hvert produsert og omsatt parti av sluttprodukt. Alternativt må virksomheten ha bearbeidingsrutiner som sikrer et standardisert sluttprodukt.

Kravet til standardisert HYDP er at bearbeidingsanlegget må kunne dokumentere fravær av animalske bestanddeler ved analyse med lysmikroskopimetoden i 20 etterfølgende produksjonsdøgn. Da kan analyseomfanget reduseres til stikkprøvekontroll.

2. HYDP av fisk skal ikke være smittefarlig for dyret som føres

Tilstrekkelig hydrolyse vil ikke nødvendigvis gi et trygt sluttprodukt uten smittefare til dyr via fôr. Bearbeidingsmetoder for HYDP må derfor også sikre tilstrekkelig smittebarriere og -hygiene. Biproduktregelverkets krav om bearbeidingsmetoder for PAP vil derfor også gjelde for HYDP av fisk.

Godkjenning av anlegg for bearbeiding og omsetning av HYDP av fisk

Alle anlegg som produserer og omsetter HYDP av fisk skal være godkjent av Mattilsynet som bearbeidingsanlegg etter biproduktregelverket med produksjonskode PROCP (*processing plant*) og produktkode HYDP (*hydrolysed proteins*). Dette gjelder også næringsmiddelgodkjente virksomheter som vil omsette HYDP.

Bearbeidingsanlegg som søker ny godkjenning for HYDP vil ikke kunne få slik godkjenning uten å oppfylle krav til sluttprodukt i gjeldende biproduktregelverk. Både råstoff og bearbeidingsmetode må tilfredsstille gjeldende krav, hvis sluttproduktet skal kunne merkes og omsettes som HYDP.

Mattilsynet har tidligere godkjent og listeført flere anlegg for bearbeiding av HYDP av fisk, uten å kontrollere at kravet til molekylvekt i sluttprodukt var under 10 000 dalton. Slike godkjente anlegg kan likevel ikke bearbeide eller omsette HYDP eller merke sluttproduktet med HYDP, uten å faktisk etterleve krav i gjeldende biproduktregelverk.

Bearbeidingsanlegg for HYDP skal være registrert etter fôrregelverk og godkjent etter regelverk for TSE.

Fôrblanderier som bruker HYDP er regulert av både biprodukt-, fôr- og TSE-regelverket.

Med hilsen



Lise Torkildsen
seksjonssjef