

Vår ref: 2021/135053  
Dato: 1.7.2021  
Org.nr: 985 399 077

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler



## HØRING

### - FORSLAG TIL NYE REGLER OM ENDRING AV ANIMALIEHYGIENEFORSKRIFTEN

#### **Hovedinnhold i forskriftsutkastet**

Rettsakten som høres, gjennomfører en rekke endringer i vedlegg III til animaliehygieneforordningen. Det er endringer i de fleste avsnitt i forordningen. Endringene omhandler blant annet slaktehygiene, nødslakting, avliving av slaktedyr på gården, unntak fra visse krav for kjøtt som skal doneres, muslinger og fiskerivarer.

#### ***Bakgrunnen for forslaget***

Europakommisjonen ønsket en gjennomgang av vedlegg III til animaliehygieneforordningen (EF) nr. 853/2004. Intensjonen har vært å gjennomgå reglene for å oppdatere bestemmelsene. Det har vært et behov for justeringer på bakgrunn av ny kunnskap, ny teknologi, nytt kontrollregelverk og med tanke på å rette feil, upresisheter og mangler.

Forslaget bygger på utkast til ending av forordningen. Utkast til forordningen følger vedlagt høringsbrevet. Forordningen har foreløpig ikke fått noe rettsaknummer. Utkastet foreligger på engelsk da norsk oversettelse ikke foreligger pr. i dag.

#### ***Innholdet i forskriftsutkastet***

##### **Endringer i Avsnitt I (kjøtt fra tamme hov og kloddyr)**

##### **Endringer i Kapittel IV (Slaktehygiene)**

Endringer i punkt 2(b)(ii)

Hovedregelen er at alle dyr skal avlives på slakteriet. Unntakene er dyr som nødslaktes og oppdrettsvilt som avlives på opprinnelsesenheten.

I denne rettsakten åpnes det for at også et begrenset antall andre dyr enn oppdrettsvilt kan avlives på gården også når de ikke nødslaktes. Dette gjelder storfe (unntatt bison), svin, og hest. Åpningen gis på bestemte vilkår. Vilkårene er beskrevet i nytt kapittel VIa.

Endringer i pkt. 18

Det åpnes for at hoder og føtter kan transporteres til en godkjent virksomhet for videreforedling uten at de flås/skåldes/avbustes på slakteriet.

### **Endringer i kapittel VI (Nødslaktning)**

Endringer i pkt.2 og 3.

Det er i denne rettsakten krav om at AM kontroll på nødslakt må utføres av en offentlig veterinær. Det vil si at vedkommende må være utpekt av Mattilsynet, ha gjennomgått opplæring og bestått en test i henhold til kravene i forskrift om offentlig kontroll-animalsk produksjon. AM kontroll av nødslakt utføres i de fleste tilfeller av privatpraktiserende veterinærer. Disse vil få tilbud om å delta i et kompetanseprogram for å få denne kompetansen.

Endringer i pkt. 6

Nødslaktet følges av et offentlig sertifikat som legges i en ny forordning under den nye dyrehelseforordningen. Tidligere var kravet at slaktet skulle følges av en erklæring.

### **Nytt kapittel VIa (Avliving på gården/opprinnelsesenheten)**

I denne rettsakten åpnes det for at også et begrenset antall andre dyr enn oppdrettsvilt kan avlives på gården også når de ikke nødslaktes dersom dette er godkjent av Mattilsynet. Dette gjelder inntil tre storfe (unntatt bison), seks svin, og tre hest pr. gang. Åpningen gis på bestemte vilkår. Privatpraktiserende veterinærer vil få tilbud om kurs for å få kompetanse som offentlig veterinær som kan utføre ante mortem kontroll av disse dyrene og være til stede under avliving og avbløding.

Vilkårene er:

- at dyret ikke kan transporteres til slakteriet uten å utgjøre en fare for den som håndterer dyret eller for andre dyr på transporten.
- At det må foreligge en avtale mellom dyreeier og slakteriet.
- At eieren må informere Mattilsynet skriftlig om avtalen.
- At slakteriet eller dyreeier må informere offentlig veterinær minst tre dager før avlivingen.
- At den offentlige veterinæren må være til stede under avlivingen.
- Det er fastsatt særlige krav til den mobile enheten som brukes til å transportere skrotten og tilhørende organer til slakteriet.
- Skrotten må transporteres til slakteriet umiddelbart, og dersom klimaet tilsier det, og det går mer en to timer før skrotten når slakteriet, må skrotten kjøles under transporten.
- Skrotten må følges av matkjedeinformasjon og et sertifikat eller sendes i forkant.

Dette er ment å være en unntaksordning. Det vil være behov for veiledning om i hvilke tilfeller ordningen vil kunne brukes. Kom gjerne med synspunkter på dette i høringsvaret.

### **Endringer i kapittel VII (Lagring og transport)**

Endringer i pkt 4

Det er krav om at kjøtt som er beregnet på frysing, skal fryses så raskt som mulig. I denne rettsakten åpnes det imidlertid for at detaljister kan fryse inn kjøtt når formålet er matdonasjon også når kjøttet i utgangspunktet ikke var ment å fryses. Dette under bestemte vilkår. Det gis også mulighet til å gi utfyllende nasjonale bestemmelser om temaet.

Vilkårene er blant annet:

- Innfrysing må skje før utgått dato for «bør brukes innen».
- Må fryses til – 18 grader eller lavere.
- Datoen for innfrysing må dokumenteres.
- Sikre at mat som har vært frosset inn tidligere ikke fryses på nytt.
- Sikre at innfrysing og videre bruk foregår i tråd med eventuelle krav fra Mattilsynet.

Intensjonen med regelen er å unngå matsvinn ved å kunne gi bort maten til trengende. Donasjon vil hovedsakelig foregå ved at detaljister gir bort maten til organisasjoner som deler ut mat til trengende. Det vil sannsynligvis være behov for nasjonale regler eller veiledning på dette området. Kom gjerne med innspill til dette i høringssvaret.

### **Endringer i avsnitt II (Kjøtt fra fjørfe og haredyr)**

#### **Endringer i Kapittel V (Hygiene under og etter nedskjæring og utbeining)**

Endringer i pkt. 5

Det er krav om at kjøtt som er beregnet på frysing, skal fryses så raskt som mulig. I denne rettsakten åpnes det imidlertid for at detaljister kan fryse inn kjøtt når formålet er matdonasjon også når kjøttet i utgangspunktet ikke var ment å fryses. Dette under bestemte vilkår. Det gis også mulighet til å gi utfyllende nasjonale bestemmelser om temaet. Denne endringen henger tett sammen med endringen av pkt 4 som er beskrevet i avsnittet over.

Vilkårene er blant annet:

- Innfrysing må skje før utgått dato for «bør brukes innen».
- Må fryses til – 18 grader eller lavere.
- Datoen for innfrysing må dokumenteres.
- Sikre at mat som har vært frosset inn tidligere ikke fryses.
- Sikre at innfrysing og videre bruk foregår i tråd med eventuelle krav fra Mattilsynet.

#### **Endringer i Kapittel VI (Slakting på driftsenheten)**

Endringer i pkt 6 og 7

Kravet om at en egenerklæring fra driftsansvarlig skal følge ender og gjess som avlives på gården til slakteriet fjernes. I denne rettsakten er det krav om at et offentlig sertifikat (i tillegg til matkjedeinformasjon) skal følge skrottene til slakteriet eller nedskjæringsvirksomheten.

#### **Endringer i avsnitt III (Kjøtt fra oppdrettsvilt)**

Endringer i pkt 1

Bestemmelsene i avsnitt I vil nå gjelde ved produksjon og omsetning av kjøtt fra oppdrettsvilt av alle typer partåede hovdyr inkludert kameldyr som lama og alpakka. I dagens regelverk er dette begrenset til å gjelde dyr av hjortefamilien og svinefamilien.

Endringer i pkt 3(j)

I denne rettsakten er det krav om at det offentlige sertifikatet som skal følge de avlivede dyrene til slakteriet, skal undertegnes av en offentlig veterinær.

#### **Endringer i avsnitt IV (kjøtt fra viltlevende vilt)**

Endringene gjelder regler for oppsamlingslokaler for viltlevende vilt. Slike oppsamlingsentre eksisterer foreløpig ikke i Norge.

## Endringer i avsnitt VII (Levende muslinger).

### Endringer i innledningen til avsnitt VII

Et nytt punkt 1 a)

Definisjon av mellomleverandører: Næringsaktør inkludert handelsmenn som med eller uten tillatelse utfører aktiviteter mellom de sentrale aktivitetene som høsting, gjenutlegging, rensesentral, ekspedisjonssentral, foredelingsvirksomhet og lignende.

### Endringer i kapittel I (Allmenne krav)

Endring i punkt 3 som krever at registreringsdokumentet alltid skal følge alle partiet med levende muslinger som flyttes mellom en hvilken som helst næringsmiddelvirksomhet. Tidligere var spesifikke virksomheter nevnt, men nå vil alle virksomheter og distribusjonsledd som er i befatning med parti av levende muslinger bli omfattet, inkludert mellomleverandører.

Et nytt punkt 4 d) gjelder krav til at mellomleverandør ved flytting av et parti levende muslinger må utstede og fylle ut et nytt registreringsdokument med et sett av minimums opplysninger.

Et nytt punkt 8) gjelder om næringsmiddelforetaket til en mellomleverandør skal registreres eller godkjennes basert på den aktiviteten som utøves

- a. Mellomleverandører som har en virksomhet som sorterer under primærproduksjon skal registreres hos Mattilsynet. Dette vil blant annet gjelde aktører som transporterer levende muslinger mellom produksjonsområder eller fra produksjonsområder til gjenutleggingsområder, rensesentraler og/eller ekspedisjonssentraler/foredelingsvirksomhet. En primærprodusent kan også lagre muslinger i lufttemperatur.
  - Hvor lenge muslinger kan oppbevares i lufttemperatur er ikke angitt i det kommende forslaget, og virksomheten må utføre en farevurdering med dokumentasjon hva som sikrer trygg mat. Her vil parametere som fasiliteter, temperatur, tid og art spille en rolle på hva som er forsvarlig lagring.
- b. Mellomleverandører som har virksomhet som godkjennes av Mattilsynet kan utøve kondisjonering av muslingene, splitte partier, lagre levende muslinger i kjølerom og liknende før de leveres en ekspedisjonssentral for pakking og merking.
  - Ingen andre godkjente virksomheter enn ekspedisjonssentraler utøver slike aktiviteter i Norge per dags dato

Et nytt punkt 9) definerer hvor mellomleverandørene kan sende de ulike partiene av levende muslinger videre med hensyn klassifiseringsstatus til det produksjonsområdet muslingene er høstet fra.

### Endring i kapittel IV (Hygienekrav til ekspedisjonssentraler og rensesentraler)

Endring i DEL A punkt 1) fra at alle muslinger må vaskes rene for mudder og annet belegg med rent vann til at alle muslinger må være fri for mudder og annet belegg og må vaskes med rent vann om nødvendig.

### Endring i kapittel V (Helsestandarden for levende muslinger)

Endring i punkt 2 c: Pectenotoksiner fjernes fra listen over marine biotoksiner som må analyseres før høsting og omsetning kan tillates basert på en kartlegging fra EFSA. Pectenotoksiner er ikke human toksisk.

- Dette vil **ikke** medføre rimeligere analysekostnader da pectenotoksiner analyseres samme med de øvrige lipofile algegiftene i samme analysemetode.

**Endring i kapittel IX (Særlige krav til kamskjell, sjøsnegler og pigghuder **sjøpølser** som ikke er næringsfiltrerende, og som er høstet utenfor klassifiserte produksjonsområder)**

Endring i forhold til hvilke arter som kan unntas for klassifisering. I gjeldende regelverk kan alle pigghuder (sjøpølse, kråkebolle, sjøstjerner m.fl.) unntas for klassifisering. **Pigghuder erstattes med sjøpølse.** Endringen i forordning (EF) 853/2004 gjøres for at den skal harmonisere med delegert forordning (EU) 2019/624 og Parlament- og Rådsforordning (EU) 2017/625;

- o **Produksjonsområder for kråkeboller får igjen krav om klassifisering.**
- o Det har vært protester mot denne endringen blant medlemslandene i EU. Ved å fjerne pigghuder vil ikke unntaket om klassifisering gjelde for andre pigghuder enn sjøpølse. Blant annet vil kråkeboller ikke være unntatt kravet til klassifisering lengre. Under arbeidet i EU med kontrollforordningen ble det ved en misforståelse vedtatt unntak av sjøpølse og ikke alle pigghuder. Norge har i prosessen for endring fra pigghuder til kun sjøpølse gitt innspill til kommisjonen om at de var imot den kommende endringen i forordning (EF) 853/2004, og foreslått at den nye kontrollforordningene ble endret i stedet. Kommisjonen repliserte ovenfor Norge og medlemslandene at dette ikke var mulig, da kontrollforordningene var utstedt av Parlamentet og Rådet, og ikke kommisjonen. Norge sendte også brev til Frankrike, Spania og Italia for samarbeid om å hindre regelverksendring. Frankrike med støtte fra flere land foreslo å ta inn en passus i forordning (EF) 853/2004 om at hvert enkelt land kunne selv få vurdere krav til klassifisering for de øvrige pigghudene. Kommisjonen har ikke tatt til følge noen av disse innspillene. Mattilsynet har også vært i kontakt med Sjømat Norge gjeldende saken.

## Et nytt kapittel X (Modell for registreringsdokument)

Det nye kapitlet etablerer en spesifikk modell for innhold og registreringer i registreringsdokumentet. Det er her spesifisert hva de ulike virksomheter i distribusjonskjeden av levende muslinger skal påføre av opplysninger i registreringsdokumentet under sin håndtering av partiet på veien fra sjø til pakking og merking hos ekspedisjonssentralen.

## Endringer i Avsnitt VIII (fiskerivarer)

- tydeliggjøring av at lasterom/tanker som brukes til fiskeriprodukter om bord på fartøy ikke skal brukes til andre formål
- spesifikke temperaturkrav for fiskevarer som håndteres om bord på fiskefartøy
- spesifikke hygienekrav for såkalte reefer vessels (fraktefartøy)

## Endringer i kapittel I (Krav til fartøyer):

Endringer i punkt 1 og nytt punkt 5 i del 1.A (*strukturelle krav og utstyrskrav*):

Regelverket tydeliggjør at bruk av tanker om bord i fiskefartøy, ment for lagring, kjøling eller frysing av uemballerte fiskeriprodukter, ikke kan brukes til andre formål. Det er tatt inn krav om at lasterom, tanker eller containere ikke skal brukes til andre formål enn produksjon og / eller lagring av fiskeriprodukter. Bestemmelsen gjelder også is og lake til samme formål. Bakgrunnen for regelverksforslaget er funn fra revisjoner i tredjestater, der det er avdekket omfattende dobbel bruk av tanker om bord i fiskefartøy. Drivstoff er blitt lagret midlertidig, og senere, etter vasking, lagres frosne fiskeprodukter i de samme tankene. Endringsforslaget vil tydeliggjøre at dette ikke er tillatt.

## Endringer i del 1.C (*Krav til frysefartøyer*) punkt 1 og 2:

Krav om at fartøy har fryseutstyr om bord med tilstrekkelig kapasitet til å fryse så raskt som mulig i en kontinuerlig prosess og med en termisk stopp periode så kort som mulig, for å oppnå en kjernetemperatur på ikke mer enn -18 C. Innfrysningen skal altså starte så raskt som mulig og produktene skal være gjennomfrosset innen rimelig tid.

Videre blir det tydeliggjort at lagringsrom/fryserom ikke kan brukes til innfrysing av produkter, med mindre de oppfyller kravene til fryseutstyr. Lagringsrommet skal ha en temperaturføler plassert hvor den enkelt kan leses av. Hovedfokuset skal være temperaturen på produktet og ikke temperaturen eller plasseringen på temperaturføleren.

Presiseringene har bakgrunn i at en har avdekket at fryserom er blitt benyttet til innfrysing selv om de ikke har vært laget med dette formålet. Dette har medført at nedfrysing tar for lang tid. Forslaget innebærer en tydeliggjøring av kravet til hvordan innfrysingsanlegg skal være.

#### **Endringer i del I, nytt punkt E:**

Det har vært ønskelig å regulere krav til såkalte «reefer vessels» (fraktestartøy/containerskip som henter og lagrer frosne fiskerivarer fra fabrikk- og frysefartøy, og som transporterer varene til havner for videre forsendelse). Det blir nå presisert at reefer vessels må ha utstyr som oppfyller kravene til frysefartøy. Må godkjennes og kontrolleres av kompetente myndigheter. Ikke definerte krav til slike fartøy i gjeldende regelverk, og i praksis benyttes de relevante kravene som gjelder frysefartøy og artikkel 5 i forordning (EF) 852/2004. Regelverksforslaget vil tydeliggjøre hvilke utstyrskrav disse fartøyene må oppfylle.

#### **Endringer i Del II (Hygienekrav) punkt 6:**

Lever og rogn skal kjøles eller konserveres under is, ved en temperatur som nærmer seg smeltende is, eller være fryst.

#### **Endringer i Del II, punkt 7**

Tydeliggjør med endret formulering at hele fiskeriprodukter må oppnå minst -9 °C når produktene blir fryst i lake og er bestemt for hermetikkindustrien. Selv om fiskeriprodukter opprinnelig ment for hermetikk og fryst til -9 °C skulle bli ytterligere fryst ved en temperatur på -18 °C, kan ikke slike produkter gå til annet enn hermetikkindustrien.

Endret formulering har bakgrunn i svindel der tunfisk opprinnelig frosset i saltlake ved -9 °C og ment for hermetikkindustrien, er blitt omdirigert til å bli konsumert som ferske fiskeprodukter.

#### **Endringer i kapittel III (Krav til virksomheter, herunder fartøyer, som håndterer fiskerivarer)**

##### **Endringer i del A (krav til ferske fiskerivarer) punkt 4:**

Det er krav om at beholdere som brukes til uemballert ferske fiskerivarer lagret under is, må sikre at smeltevannet dreneres bort og ikke forblir i kontakt med fiskeriproduktene. Den nye formuleringen vil klargjøre hva som er intensjonen med regelverkskravet. Skal unngå at fiskeriprodukter blir holdt i en mikrobiologisk «buljong».

##### **Endringer i del B (krav til frosne produkter)**

Endringene i kravene til fryse- og lagringsutstyr for frysefartøy (del 1.C punkt 1 og 2) er gjort gjeldende for virksomheter på land som fryser *eller lagrer* fiskerivarer. Presisering av krav til innfrysingsutstyr for virksomhet på land som fryser inn fiskerivarer, til også gjelde fryselagring.

### **Konsekvensutredning**

Vi er klar over at den ene endringen ang. fiskerivarer vil ha store praktiske utfordringer og ha økonomiske konsekvenser for næringen. *Norske fiskefartøy som fryser fangsten om bord benytter ulike frysemetoder, og det aller meste av fangsten fryses inn ved hjelp av enten platefryser eller tunnelfryser før det transporteres til fryserommet. Fartøyene får imidlertid av og til svært store eksemplarer, typisk kvitkveite og stor torsk, som ikke kan fryses i platefryseren. På fartøy som ikke*

*har tunnelfryser må slik fangst fryses inn i lasterommet. Næringen har i flere omganger spilt inn at det er viktig at det fortsatt er anledning til å gjøre det på denne måten. Mange fartøy har svært begrenset plass i fabrikken, noe som gjør det utfordrende å installere tunnelfryser. Vi har spilt dette inn til KOM, men ikke blitt hørt.*

## **Oppbygning av forskriften**

På grunn av at vi foreløpig ikke har nummer på forordningen eller kjenner plassering i EØS avtalen er det foreløpig ikke laget noe forskriftsutkast som gjennomfører endringene i norsk rett. Det foreligger heller ingen norsk oversettelse foreløpig.

## **Høringssvar**

Høringssvar sendes inn via lenke på Mattilsynets nettside: [Endringer i vedlegg III til animaliehygieneforordningen](#)

Alle høringssvar vil bli offentliggjort.

Høringsfrist: 15. august 2021

Med hilsen

Ragnhild Margit Arnesen  
Leder, seksjon biologisk mattrygghet

Vedlegg:

- Utkast til forordning som endrer animaliehygieneforordningen
- Utkast til forordning som endrer vedlegg III til animaliehygieneforordningen.