

Til høringsinstanser

Deres ref:

Vår ref: 2022/265464

Dato: 07.12.2022

Org.nr: 985 399 077

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler



HØRING

- FORSLAG TIL ENDRINGER I ANIMALIEHYGIENEFORORDNINGEN OM BRUK AV FISKEKAR, SUPERKJØLING OG HOLDBARHETSMERKING OG OMSETNING AV EGG M.M.

Hovedinnhold i forskriftsutkastet

Kommisjonens gjennomføringsforordning (EU) 2022/2258 gjelder endring og retting av vedlegg III til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 om særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse med hensyn til fiskerivarer, egg og visse høyraffinerte produkter, og endring av delegert kommisjonsforordning (EU) 2019/624 med hensyn til visse muslinger. Endringene gjelder i hovedsak:

- **Forordning (EF) 853/2004 vedlegg III**
 - Innføring av superkjøling - en prosess der temperaturen på fersk fiskerivare senkes til mellom det opprinnelige frysepunktet for fisken og ca. 1–2 °C lavere.
 - Innføring av bruk av fiskekar under transport (trelags polyetylenbeholdere fylt med vann og is som brukes til transport av hel og sløyd ferske fiskevarer)
 - Holdbarhetmerking og omsetning av konsumegg - skal leveres til forbrukeren innen en maksimumsgrense på 28 dager etter legging.
- **Forordning (EU) 2019/624**
 - korrigerer av tekst slik at klassifiseringsunntaket ikke bare gjelder sjøpølse (Holothuroidea), men for alle pigghuder (Echinoderms)

www.mattilsynet.no

Mattilsynet
Hovedkontoret, Seksjon biologisk
mattrygghet

Saksbehandler: Hege Furebotn Tveit
Tlf: 22 77 79 15
Besøksadresse: Thormøhlens gate 49
E-post:
hege.furebotn.tveit@mattilsynet.no

Postadresse:
Felles postmottak, Postboks 383
2381 Brumunddal
Telefaks: 23 21 68 01

Bakgrunn for forslaget

Forslaget, forordning (EU) 2022/2258 av 9. september 2022, gjelder endring og rettelser av forordning 853/2004 vedlegg III når det gjelder fiskerivarer, egg og visse høyraffinerte produkter, samt endring av bestemmelser om visse muslinger i forordning (EU) 2019/624. Forordningen er vedlagt høringsbrevet.

Forordning (EF) nr. 853/2004, vedlegg III endres og rettes som følger:

Rettelse av henvisning til feil sertifikat

Forordning (EF) nr. 853/2004 tillater under gitte vilkår slaktning på gården av fjørfe. De slaktede dyrene skal blant annet følges av sertifikat i henhold til modellsertifikatet i kommisjonens gjennomføringsforordning (EU) 2020/2235. Vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 viser til feil sertifikat (henvisning til kapittel 3 isft. kapittel 2), og den henvisningen bør derfor rettes.

I vedlegg III, avsnitt II, kapittel VI (slaktning på driftsenheten), erstattes punkt 7 med følgende:

«7. I tillegg til opplysningene om næringsmiddelkjeden som skal framlegges i samsvar med avsnitt III i vedlegg II til denne forordningen, skal det offisielle sertifikatet fastsatt i kapittel 2 i vedlegg IV til gjennomføringsforordning (EU) 2020/2235 følge det slaktede dyret til slakteriet eller nedskjæringsanlegget, eller sendes på forhånd i et hvilket som helst format».

Klassifiseringsunntak for alle pigghuder, ikke bare sjøpølse:

Forordning (EU) 2017/625, som endret ved forordning (EU) 2021/1756, utvider muligheten til å unnta alle ikke-filtrerende pigghuder (Echinodermer) fra klassifiseringskravet, ikke bare for sjøpølse (Holothuroidea). Følgelig bør kapittel IX og X i vedlegg III, avsnitt VII (levende muslinger) endres for å ta hensyn til denne muligheten.

Innføring av superkjøling ved transport av ferske fiskerivarer:

Forordning (EF) nr. 853/2004 fastsetter detaljerte regler for transport av fiskerivarer. Det er fastsatt at ferske fiskerivarer skal holdes ved en temperatur som nærmer seg smeltende is og at frosne fiskerivarer skal holdes ved en jevn temperatur på ikke mer enn – 18 °C i alle deler av produktet, eventuelt med korte svingninger oppover på ikke mer enn 3 °C. Dersom kjølte, uemballerte varer ikke distribueres, avsendes, tilberedes eller foredles omgående etter at de ankommer en virksomhet på land, skal de lagres i is på passende sted. Det skal legges på ny is så ofte som nødvendig. Emballerte ferske fiskerivarer skal kjøles til en temperatur som nærmer seg temperaturen i smeltende is

Forslaget endrer vedlegg III og innfører nå muligheten til å benytte nye transportteknikker som er tilgjengelig i dag, som såkalt «superkjøling». Superkjøling innebærer å senke fisketemperaturen til mellom det opprinnelige frysepunktet til fisken og ca. 1–2°C lavere og tillater transport i kasser uten is. Ved utformingen av kravene knyttet til bruken av superkjøling er det tatt hensyn til den vitenskapelige uttalelsen fra European Food Safety Authority (EFSA) av 28. januar 2021.

EFSA har foretatt en sammenligning mellom temperaturen på superkjølte ferske fiskerivarer i kasser uten is med temperaturen på produkter som er underlagt gjeldende praksis - fiskekasser med is. EFSA konkluderte med at det under sammenlignbare forhold ikke er forskjeller mellom de tradisjonelle transporttemperaturene og "superkjølingsteknikkene".

Endringsforslaget går ut på at det skal fremgå tydelig av boksene at de inneholder superkjølte fiskerivarer. Under transport må fiskerivarene overholde en kjernetemperatur innenfor intervallet - 0.5 og -2 C. Transport og lagring av superkjølte fiskerivarer må ikke overstige 5 dager.

Bruk av fiskekar under transport

I samsvar med vedlegg III, avsnitt VIII (fiskerivarer), kapittel III (krav til virksomheter, herunder fartøyer, som håndterer fiskerivarer) del A, skal ferske fiskerivarer lagres under is på passende sted og ising skal utføres så ofte som nødvendig. Etter gjeldende regelverk skal ferske fiskerivarer oppbevares under is i egnede fasiliteter, men hele og sløyde ferske fiskerivarer kan transporteres og oppbevares i avkjølt vann om bord på fartøy. De kan også fortsette transport i avkjølt vann etter landing, inntil de ankommer første bedrift på land som utfører annen aktivitet enn transport eller sortering.

Endringsforslaget i kapittel VIII, nummer 1, vil muliggjøre transport og lagring av fiskerivarer i kjølt vann, ikke bare om bord på fartøyer og frem til første virksomhet på land, men også etter ankomst til den første virksomheten på land ved bruk av såkalte kar (trelags polyetylenbeholdere) fylt med vann og is. Endringsforslaget går ut på at transport av hele og sløyde ferske fiskerivarer i kar (tubs) med avkjølt vann kan fortsette også etter landing hos første virksomhet på land. Forslaget bygger på en vitenskapelig uttalelse fra Den europeiske myndighet for mattrygghet (EFSA), datert 19. mars 2020, om bruken av kar for transport og lagring av ferske fiskeprodukter. I denne uttalelsen konkluderte EFSA med at det ikke er noen vesentlige forskjeller mellom lagring og transport av fiskerivarer under gjeldende etablerte regler og bruken av «kar», og ga noen anbefalinger for bruken av disse.

I regelverksforslaget er det presisert at karene må være av tre-lags polyetylen, laget av isolert materiale fylt med vann og is. Det er også presisert at det må være is i karene under hele transport og lagringstiden, og at transport/lagring skal foregå under kontrollerte temperaturbetingelser. Transport og lagring i med vann og is kan ikke overstige tre dager.

Holdbarhetsmerking og omsetning av konsumegg:

I Avsnitt X, Kapittel 1 endres punkt 3 fra et krav om at egg skal leveres til forbrukeren senest 21 dager etter legging, til et krav om at egg skal leveres til forbrukeren innen en maksimumsgrense på 28 dager etter legging. Den lovlige perioden for omsetning av egg utvides dermed med 7 dager.

I samme avsnitt og kapittel legges det til et punkt 4, som sier at egg fra arten Gallus gallus, dvs. det vi normalt kaller konsumegg, skal merkes med en holdbarhetsdato (best før) som ikke er mer enn 28 dager fra legging. Merkingen skal være i henhold til bestemmelsene i matinformasjonsforskriften § 1, matinformasjonsforordningen (forordning (EU) nr. 1169/2011. Når det er indikert en periode for legging av eggene, skal holdbarhetsdatoen fastsettes etter første dag i denne perioden. En tilsvarende bestemmelse finnes pr dato i forordning (EF) Nr. 589/2008 (handelsnorm). Denne forordningen er ikke en del av EØS-avtalen. Forpliktelsen til å merke egg med 28 dagers holdbarhet er derfor kun et krav i EU medlemsland, og det er ikke norsk regelverk pr dato.

Det er i dag ikke noen konkrete krav til holdbarhetsmerking av egg i norsk regelverk. Det er likevel etablert en sedvane med å merke egg med 35 dagers holdbarhet. Det har på denne måten ikke vært sammenfall mellom merket holdbarhetsdato og fristen for når egg skulle være levert til forbruker. Når kravet om holdbarhetsmerking nå flyttes fra handelsnormen til hygieneregelverket, samtidig som fristen for levering til forbruker utvides, vil begge disse datoene sammenfalle og være gjeldende i Norge.

Visse høyraffinerte produkter

Forordning (EF) nr. 853/2004 vedlegg III, avsnitt XVI, fastsetter spesifikke krav for produksjon av visse høyt foredlede produkter beregnet på konsum når en behandling av råvaren eliminerer enhver helseisiko for mennesker eller dyr. Visse fettdrivater, som kolesterol og vitamin D3 avledet fra lanolin er også gjenstand for spesifikke behandlinger, noe som eliminerer slike risikoer og bør derfor betraktes som svært raffinerte produkter.

Aromaer brukes i mat i samsvar med forordning (EF) nr. 1334/2008. Produksjonsprosessen inkluderer en kompleks fysisk, enzymatisk eller mikrobiologisk prosess som eliminerer, med grunnlag i tilgjengelige vitenskapelige dokumentasjon, enhver helseisiko for mennesker eller dyr.

Smakstilsetning avledet fra produkter av animalsk opprinnelse bør derfor betraktes som høyraffinerte produkter.

Forslaget er å erstatte Avsnitt XVI med ny tekst i samsvar med dette.

Innholdet i forskriftsutkastet

Forordningsformen velges av EU i tilfeller hvor man har behov for at regelverket skal gjelde likelydende i hele EU, og hele EØS-området. Forordningene gjelder direkte i alle EUs medlemsland, men må gjøres til del av norsk rettsorden. På grunn av behovet for likelydende regelverk stiller EØS-avtalen strenge krav til gjennomføringen, nemlig at forordningen «som sådan gjøres til en del av avtalepartenes interne rettsorden», jf. EØS-avtalen art. 7. I Norge er «henvisningsteknikken» valgt for å ivareta dette kravet, se forskriftsforslaget § 2. Dette innebærer at den forskriftsteksten som vedtas, fastsetter at vedkommende forordning, i EØS-tilpasset form, skal gjelde som forskrift, uten at teksten der EØS-tilpasningene er innarbeidet, formelt vedtas som forskrift.

Denne metoden innebærer at rettigheter og plikter ikke kan leses direkte ut av forskriften. Brukere må gå til selve forordningsteksten for å finne dem. For å lette tilgjengeligheten, er forordningsteksten lagt ved høringen her. I forbindelse med kunngjøring av forskriften, vil Mattilsynet sørge for at forordningsteksten også blir å finne i tilknytning til forskriften.

Endringsforskriften som skal gjennomføre endringene i forordning (EU) 853/2004 og (EU) 2019/624 i norsk rett, skal fastsettes av Mattilsynet med hjemmel i lov 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) § 33, jf. delegeringsvedtak 19. desember 2003 nr. 1790.

Forordningen vil gjennomføres ved at denne tilføyes i forskrift om offentlig kontroll – animalsk produksjon forordning (EU) 2019/627 og forordning (EU) 2019/624 § 3 og i forskrift 22. desember 2008 nr. 1624 om særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse (animaliehygieneforskriften) § 1. De faktiske endringene som gjøres i forordningen vil fremkomme i den konsoliderte versjonen av denne. Uoffisiell norsk oversettelse av de foreslåtte endringene følger under:

Artikkel 1 endringer og rettelser i forordning (EU) nr. 853/2004:

«Vedlegg III i forordning (EU) 853/2004 er endret og rettet i samsvar med vedlegget til denne forordningen».

Artikkel 2 endringer i delegert forordning (EU) 2019/624

Delegert forordning (EU) 2019/624 endres som følger:

1) Artikkel 1 (formål og virkeområde), bokstav a. (v) erstattes med følgende: «v. unntakene fra artikkel 18 nr. 6 i forordning (EU) 2017/625 når det gjelder klassifisering av produksjons- og gjenutleggingsområder med hensyn til kamskjell (*Pectinidae*), sjøsnegler og pigghuder,

2) Artikkel 11 erstattes med følgende:

Offentlig kontroll av kamskjell (*Pectinidae*), sjøsnegler og pigghuder som ikke er næringsfiltrerende, og som er høstet fra produksjonsområder som ikke er klassifisert i samsvar med artikkel 18 nr. 6 i forordning (EU) 2017/625

Som unntak fra artikkel 18 nr. 6 i forordning (EU) 2017/625 er klassifisering av produksjons- og gjenutleggingsområder ikke nødvendig når det gjelder høsting av kamskjell (*Pectinidae*), sjøsnegler og pigghuder som ikke er næringsfiltrerende, dersom vedkommende myndigheter utfører offentlig kontroll av slike dyr i fiskeauksjonshaller, ekspedisjonssentraler og foredlingsvirksomheter

Slik offentlig kontroll skal særlig kontrollere samsvar med

a. helsestandardene for levende muslinger fastsatt i avsnitt VII kapittel V i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004,

b. de særlige kravene til kamskjell (Pectinidae), sjøsnegler og pigghuder som ikke er næringsfiltrerende, og som er høstet utenfor de klassifiserte produksjonsområdene fastsatt i kapittel IX i nevnte avsnitt

Endringer og rettelser i forordning (EU) nr. 853/2004, vedlegg III

Vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 endres og rettes som følger:

1) I avsnitt II i kapittel VI (slakting på driftsenheten) skal punkt 7 erstattes med følgende:

«7. I tillegg til opplysningene om næringsmiddelkjeden som skal framlegges i samsvar med avsnitt III i vedlegg II til denne forordningen, skal det offisielle sertifikatet fastsatt i kapittel 2 i vedlegg IV til gjennomføringsforordning (EU) 2020/2235 følge det slaktede dyret til slakteriet eller nedskjæringsanlegget, eller sendes på forhånd i et hvilket som helst format».

Avsnitt VII, kapittel IX er erstattet med følgende:

Kapittel IX: Særlige krav til kamskjell, sjøsnegler og sjøpølser som ikke er næringsfiltrerende, og som er høstet utenfor klassifiserte produksjonsområder

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som høster kamskjell, sjøsnegler og pigghuder som ikke er næringsfiltrerende, utenfor klassifiserte produksjonsområder, eller som håndterer slike kamskjell og/eller sjøsnegler og/eller pigghuder, skal oppfylle følgende krav:

1. Kamskjell, sjøsnegler og pigghuder som ikke er næringsfiltrerende, skal ikke bringes i omsetning med mindre de er høstet og håndtert i samsvar med kapittel II del B og oppfyller standardene fastsatt i kapittel V, som godtgjort ved en ordning med egenkontroll utført av driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som driver fiskeauksjonshaller, ekspedisjonssentraler eller foredlingsvirksomheter.
2. Når opplysninger fra offentlige overvåkingsprogrammer gjør det mulig for vedkommende myndighet å klassifisere innhøstingsområdet – eventuelt i samarbeid med driftsansvarlige for næringsmiddelforetak – får, i tillegg til nr. 1, bestemmelsene i kapittel II del A tilsvarende anvendelse på kamskjell.
3. Kamskjell, sjøsnegler og pigghuder som ikke er næringsfiltrerende, skal bare bringes i omsetning til konsum gjennom en fiskeauksjon, en ekspedisjonssentral eller en foredlingsvirksomhet. Når driftsansvarlige for slike virksomheter håndterer kamskjell og/eller slike sjøsnegler og/eller pigghuder, skal de underrette vedkommende myndighet om dette og, når det gjelder ekspedisjonssentraler, oppfylle de relevante kravene i kapittel III og IV.
4. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som håndterer kamskjell, sjøsnegler og pigghuder som ikke er næringsfiltrerende, skal oppfylle
 - a. kravene til dokumentasjon i kapittel I nr. 3-7 når det er relevant. I så fall skal registreringsdokumentet tydelig angi beliggenheten til det området der de levende kamskjellene og/eller de levende sjøsneglene og/eller sjøpølsene ble høstet, med opplysninger om systemet som er brukt for å beskrive koordinatene, eller

b. kravene i kapittel VI nr. 2 når det gjelder lukking av alle forpakninger med levende kamskjell, levende sjøsnegler og levende pigghuder som er sendt til detalj salg, og i kapittel VII når det gjelder identifikasjonsmerking og etiketter

I kapittel X, i modellen for registreringsdokumentet for levende muslinger, levende pigghuder, levende sekkedyr og levende sjøsnegler, er merknadene endret som følger:

(i) innholdet i rubrikk I.3 erstattes med følgende:

Leverandør

Angi opprinnelsesanleggets navn og adresse (gateadresse, sted og region, provins eller delstat, etter hva som er relevant), land og ISO-landkode. Når det gjelder produksjonsområder, angi det området som er godkjent av vedkommende myndigheter. Når det gjelder levende kamskjell, sjøsnegler eller pigghuder, angi hvor de ble høstet. Dersom det er relevant, angis registrerings- eller godkjeningsnummeret til anlegget. Angi aktivitet (innhøster, rensesentral, ekspedisjonssentral, auksjonshall eller formidlingsaktiviteter). Dersom partiet av levende muslinger sendes fra en rensesentral/ekspedisjonssentral, eller for kamskjell, sjøsnegler og pigghuder som ikke er næringsfiltrerende, og som er høstet utenfor de klassifiserte produksjonsområdene, fra en fiskeauksjon, angi godkjeningsnummeret og adressen til rensesentralen/ekspedisjonssentralen eller fiskeauksjonen.

ii) innholdet i boks I.7 erstattes med følgende:

Fra rensesentral/ekspedisjonssentral eller fiskeauksjon

Dersom partiet med levende muslinger sendes fra en rensesentral/ekspedisjonssentral, eller for kamskjell, sjøsnegler og pigghuder som ikke er næringsfiltrerende, og som er høstet utenfor de klassifiserte produksjonsområdene, fra en auksjonshall, angi godkjeningsnummeret og adressen til rensesentralen/ekspedisjonssentralen eller auksjonshallen. Rensingens varighet og datoen da partiet kom inn til og forlot rensesentralen, dersom det sendes fra en rensesentral. Stryk det som ikke passer.

(3) Avsnitt VIII (fiskerivarer) endres som følger:

a) I den innledende delen erstattes punkt 1 med følgende:

1. Dette avsnittet får ikke anvendelse på muslinger, pigghuder, sekkedyr og sjøsnegler som omsettes levende. Med unntak av kapittel I og II får det anvendelse på disse dyrene når de ikke omsettes levende, og i så fall skal de være anskaffet i samsvar med avsnitt VII. I dette avsnittet betyr «superkjøling» en prosess hvor temperaturen på ferske fiskerivarer senkes til mellom det opprinnelige frysepunktet for fisken og ca. 1 til 2 °C lavere. Avsnittet får anvendelse på tinte uforedledede fiskerivarer og ferske fiskerivarer som er tilsatt næringsmiddeltilsetningsstoffer i samsvar med relevante deler av Unionens regelverk.

b) I kapittel III skal bokstav A erstattes med følgende:

A. Krav til ferske fiskerivarer

1. Hele eller sløyde ferske fiskerivarer kan transporteres og lagres i kjølt vann om bord på fartøyer. De kan også transporteres i kjølt vann etter landingen, og transporteres fra akvakulturanlegget, til de ankommer den første virksomheten på land som utfører andre aktiviteter enn transport og sortering. Ved bruk av trelags polyetylenkar fylt med vann og is, kan hele og sløyde ferske fiskerivarer transporteres også etter ankomst til første virksomheten på land som utfører andre aktiviteter enn transport, forutsatt at kravene i kapittel VIII punkt 1(a) er oppfylt.
2. Dersom kjølte, uemballerte varer ikke distribueres, avsendes, tilberedes eller foredles omgående etter at de ankommer en virksomhet på land, skal de lagres i is på passende sted, eller

for hele eller sløyde ferske fiskerivarer, i trelags polyetylenkar laget av isolasjonsmateriale fylt med vann og is.

3. Det skal legges på ny is så ofte som nødvendig. Ved bruk av trelags polyetylenbeholdere fylt med vann og is, skal fiskekarene være rene og uskadde. Vannet må ha en temperatur så nærme 0 °C som mulig og dekke fiskerivarene. Isen skal dekke hele overflaten av vannet i fiskekarene, for å sikre at fiskerivarene er under islaget.

4. Emballerte ferske fiskerivarer skal kjøles til en temperatur som nærmer seg temperaturen i smeltende is.

5. Håndtering som hodekapping og sløyning skal utføres på en hygienisk måte. Når det fra et teknisk og handelsmessig ståsted er mulig å sløye fisken, skal dette gjøres så raskt som mulig etter at produktene er fanget eller ilandført. Produktene skal vaskes grundig umiddelbart etterpå.

6. Arbeidsoperasjoner som filetering og skjæring i skiver skal utføres slik at ikke filetene eller skivene forurenses eller ødelegges. Filetene og skivene skal befinne seg på arbeidsbordene bare den tiden det tar å tilberede dem. Fileter og skiver skal pakkes inn og om nødvendig emballeres, og de skal kjøles så raskt som mulig etter tilberedningen.

7. Beholdere som brukes til forsendelse eller lagring av uemballerte bearbejdede ferske fiskerivarer lagret i is, skal sikre at smeltevannet dreneres bort og ikke forblir i kontakt med noen fiskerivarer.

I kapittel VIII (Transport av fiskerivarer), skal nummer 1 erstattes med følgende:

'1. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som transporterer fiskerivarer, skal sikre at følgende krav oppfylles:

1. Fiskerivarer skal under transport lagres ved den fastsatte temperaturen. Dette gjelder særlig:

a. ferske fiskerivarer, tinte uforedlede fiskerivarer og kokte og kjølte varer av krepsdyr og bløtdyr, som skal lagres ved en temperatur som nærmer seg temperaturen i smeltende is. Når trelags polyetylenbeholdere fylt med vann og is brukes til transport av hel og sløyde ferske fiskevarer, skal is være til stede under hele lagringen/transporten. Lagring og transport skal gjennomføres ved kontrollert temperatur. Transport og lagring av hele og sløyde ferske fiskevarer i trelags polyetylenbeholdere fylt med vann og is må ikke overstige 3 dager.

b. frysede fiskerivarer, med unntak av hel fisk som opprinnelig ble frysede i saltlake beregnet på framstilling av konserverte næringsmidler, skal under transporten holde en jevn temperatur på –18 °C eller lavere i alle deler av varen, eventuelt med kortvarige stigninger på høyst 3 °C.

c. hvis superkjølingsprosessen brukes til å transportere ferske fiskerivarer, skal transport i bokser uten is tillates på vilkår om at disse boksene tydelig indikerer at de inneholder superkjølte fiskerivarer. Under transport må superkjølte fiskeprodukter overholde temperaturkravene som er mellom – 0,5 og – 2 °C i kjernen av produktet. Transporten og lagring av superkjølte fiskerivarer må ikke overstige 5 dager.

(4) Avsnitt X endres som følger:

a) Kapittel I (Egg), nummer 3, erstattes med følgende:

3. Egg skal leveres til forbrukeren innen en maksimal frist på 28 dager etter legging.»

(b) I kapittel I tilføyes følgende nummer 4:

4. For egg produsert av høner av arten *Gallus gallus*, skal "datoen for minste holdbarhet" som definert i artikkel 2 nr. 2 bokstav r i forordning (EU) nr. 1169/2011, fastsettes til ikke mer enn 28 dager etter leggingen. Når leggeperioden er angitt, skal denne datoen fastsettes fra den første dagen i denne perioden.»

Avsnitt XVI er erstattet av følgende:

1. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som framstiller følgende høyt foredlede produkter av animalsk opprinnelse:
 - a. Kondroitinsulfat,
 - b. Hyaluronsyre,
 - c. Andre hydrolyserte bruskeprodukter,
 - d. Kitosan,
 - e. Glukosamin,
 - f. Løype,
 - g. Fiskelim,
 - h. Aminosyrer som er godkjent som tilsetningsstoff i næringsmidler i samsvar med europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1333/2008,
 - i. *mataromaer som er godkjent i samsvar med EU-forordning (EF) nr. 1334/2008,*
 - j. *fettderivater,*skal sikre at behandlingen av de råstoffene som benyttes, eliminerer alle risikoer for dyrehelsen og folkehelsen.

2. Råstoffer som benyttes til framstilling av høyt foredlede produkter som nevnt i nr. 1 skal komme fra:
 - a. dyr, herunder fjærene, som er blitt slaktet i et slakteri, og hvis skrotter er funnet egnet til konsum etter kontroll ante mortem og post mortem, eller
 - b. fiskerivarer som er i samsvar med avsnitt VIII, eller
 - c. *rendered fats and greaves complying with Section XII, or wool, if these products are submitted to one of the following processes:*
 - (1) *transesterification or hydrolysis at a temperature of at least 200 °C, under corresponding appropriate pressure, for at least 20 minutes (glycerol, fatty acids and esters);*
 - (2) *saponification with NaOH 12M:*
 - *in a batch process at 95 °C for three hours; or*
 - *in a continuous process at 140 °C 2 bars (2 000 hPa) for eight minutes; or*
 - (3) *hydrogenation at 160 °C at 12 bars (12 000 hPa) for 20 minutes.*

Menneskehår skal ikke brukes som kilde for framstilling av aminosyrer

Konsekvensutredning

I samsvar med artikkel 18 nr. 7 bokstav g i forordning (EU) 2017/625 kan alle ikke-filtrerende pigghuder unntas fra kravet om å klassifisere produksjons- og gjenutleggingsområdene. Foreslåtte endringer knyttet til pigghuder er kun en oppfølging av endringen i kontrollforordningen der «sjøpølse» ble erstattet med «pigghuder». Det er uheldig at regelverket inneholder ordlyd eller henvisninger som ikke er korrekt(e). Det kan føre til feil tolkning og håndheving. Det er positivt at forordning (EF) 853/2004 er gjennomgått og at det nå fremgår at unntaket gjelder alle pigghuder, ikke bare sjøpølse. Unntaket fra kravet til klassifisering for alle ikke-filtrerende pigghuder innebærer en tilbakeføring til rettstilstanden før den utilsiktede innstrammingen.

Det blir innført mulighet for å bruke nye transportteknikker, som såkalt «superkjøling». Videre utvider forslaget muligheten til å transportere fisk i kar etter landing hos første virksomhet. Det er forventet at superkjøling av ferske fiskerivarer kan bidra til reduserte utslipp av klimagasser og betydelige kostnadsbesparelser ved at man reduserer bruken av is. Ved å fjerne behovet for is i transportkassene kan kassene fylles med større mengder fisk. Utslippene og kostnadene til

emballasje og transport kan dermed reduseres tilsvarende. Begge forslagene innebærer en utvidet mulighet for næringen når det gjelder transport og lagring av fiskerivarer, og det forventes ikke negative økonomiske eller administrative konsekvenser.

Når det gjelder endringene knyttet til konsumegg, er det forventet at forordningen vil få visse økonomiske og administrative konsekvenser for næringen og for forbrukerne. Kommisjonen har vurdert at en utvidelse av salgsperioden for konsumegg fra 21 dager til 28 dager kan gjennomføres uten nevneverdig betydning for mattryggheten. For virksomhetene vil dette bety at de har en ukes lengre frist til å omsette eggene. Begrunnelsen for denne endringen var blant annet å redusere matsvinn. Verken forbrukere eller detaljistvirksomheter har noen reell mulighet til å kjenne til leggedatoen for egg som er i omsetning. Når holdbarhetsdato og tillatt omsetningsperiode ikke samsvarer, blir det vanskelig å forstå regelverket. Vi mener opplysningene til forbruker blir tydeligere, samt at regelverket blir enklere å forstå og følge for detaljistvirksomheter når disse datoene samsvarer.

For produksjonsvirksomheter vil det være en innskjerping i kravet om holdbarhetsmerking, fra pr. dato ingen konkrete krav, men sedvane på 35 dager, til krav på 28 dager. Også produksjonsvirksomheter vil samtidig kunne dra fordel av den utvidede salgsperioden.

Høringssvar

Høringssvar sendes inn via lenke på Mattilsynets nettside:

https://www.mattilsynet.no/om_mattilsynet/regelverksutvikling/endringer_i_animaliehygieneforskrift_en_og_i_forskrift_om_offentlig_kontroll_horingsfrist_25012023.48543

Alle høringssvar vil bli offentliggjort.

Høringsfrist: **25. januar 2023**

Med hilsen

Marit Fallebø
seksjonssjef

Vedlegg:

- Gjennomføringsforordning (EU) 2022/2258
- Utkast til endringsforskrift