



# Rammebetingelser - regelverk for mattrygghet

**Maring fagdag Gardermoen 29.11.2012**

**Gunn Harriet Knutsen**  
rådgiver helse og kvalitet

# Aktuelle saker

- Marine omega -3 oljer til humant konsum
  - Nye helsepåstander for EPA og DHA omega -3 bruksbetingelser
  - Codex Alimentarius – Ny standard for fiskeolje til humant konsum
- Ny Kvalitetsforskrift for fisk og fiskevarer
- Revidering hygienepakken for næringsmidler
- Biproduktforordningen
  - Ny biproduktforordning
  - "Ny" metode for prosessering av dødfisk

# Nye helsepåstander for EPA og DHA omega-3

- DHA contributes to the maintenance of normal blood triglyceride levels
- DHA and EPA contribute to the maintenance of normal blood pressure
- DHA and EPA contribute to the maintenance of normal blood triglyceride concentrations

# Bruksbetingelser

- The claim may be used only for food which provides a daily intake of 2 g of DHA and which contains DHA in combination with EPA. In order to bear the claim, information shall be given to the consumer that the beneficial effect is obtained with a daily intake of 2 g of DHA. *Information shall also be given to consumers not to exceed a daily intake of 5 g of EPA and DHA combined.*
- *The claim may be used only for foods targeting the adult population.*

# EFSA rapport

- Conclusion: It is not possible to establish an upper intake level (UL) for EPA and DHA for any population group.
- Has only evaluated supplements (fish oil) as the source of EPA and DHA.

# NIFES sjømatdatabase

- Fet fisk inneholder til dels store mengder EPA og DHA

Art	EPA og DHA / 100g	EPA og DHA / 200g
Makrell	6 g	12 g
oppdrettslaks	2,1 g	4,2 g
Regnbueørret	2,5g	5g
Nordsjøsild	2,7g	5,4g

# NIFES

- In our point of view the lack of an UL for EPA and DHA and the current recommendations to eat more oily fish, the introduction of a restriction as suggested " *Information shall also be given to consumers not to exceed a daily intake of 5 g of EPA and DHA combined*" is not scientifically advisable.

# Brev fra Mattilsynet til Kommisjonen

- Ber om endring til: When the claim is used on food supplements or fortified food *Information shall also be given to consumers not to exceed a daily **supplemental** intake of 5 g of EPA and DHA combined.*
- Ber om at begrensningen til mat til den voksne populasjonen fjernes.



# Hva gjør FHL?

- I tett kontakt med Mattilsynet
- Har tatt initiativ til brev fra AIPCE til EU Kommisjonen
- Har kontakt med GOED

# Allerede godkjente påstander omega -3

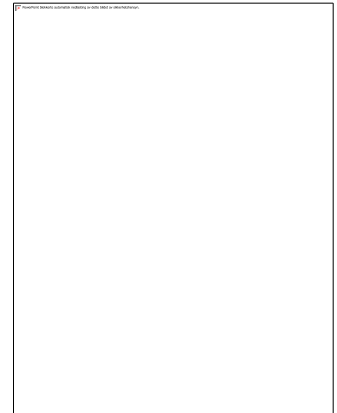
- Artikkel 8 - Ernæringspåstander
  - Kilde til omega 3 fettsyrer (inkl ALA)
    - >40 mg EPA og DHA/100 g og/100 kcal
  - Høyt innhold av omega3 fettsyrer (inkl ALA)
    - >80 mg EPA og DHA/100 g og /100 kcal
- Artikkel 13 - funksjonspåstander
  - 250 mg DHA/dag bidrar til normalt syn
  - 250 mg DHA/dag bidrar til normal hjernefunksjon
  - 250 mg EPA/DHA /dag bidrar til normal hjertefunksjon

# Codex Alimentarius

## Underlagt FAO/WHO

### Codex Committee Fats and Oils (CCFO)

- har vedtatt å utarbeide standard for fiskeoljer til humant konsum
- omfatter både fisk og bløtdyr
- både navngitte fiskeoljer med spesifikke fettsyreprofiler og fiskeoljer generelt



# STATUS - CODEX STANDARD FOR FISH OILS

- Arbeidsgruppe ledet av Sveits har laget utkast: Frist 15. januar 2013
- Norge ved Mattilsynet sender skriftlige kommentarer
- Diskusjon på CCFO møte 25.2. -1.3.2013
- Mulig resultat
  - Alt.1 - endelig godkjenning av standard
  - Alt.2 - videre bearbeiding til neste møte i 2015

# Annet - næringsmidler



- Ny kvalitetsforskrift § 12: «*Til framstilling av fiskemel, fiskeproteinhydrolysat, fiskeolje og andre marine ingredienser til humant konsum kan all fisk og fiskevarer som forskriften gjelder for brukes.*»
- Revidering hygienepakken (Review):  
Mulighet for mindre strenge råstoffkrav til høygradig prosesserte produkter
- Når det er på plass =

Utvidet råstoffgrunnlag og flere muligheter for marin ingrediensindustri

# Biproduktforordningen

- Nye biproduktforordning implementeres i Norge -høringfristen var 22.9.2012  
Forventer ikrafttredelse til nyttår
- "Ny" prosesseringsmetode for dødfisk (kategori 2) inn i EU regelverket i 2013
  - ensilering til  $\text{pH} \leq 4$  24 t, organisk syre
  - kverning  $\leq 10$  mm
  - $\geq 85$  grader C  $\geq 25$  min.



**Takk for meg 😊**