

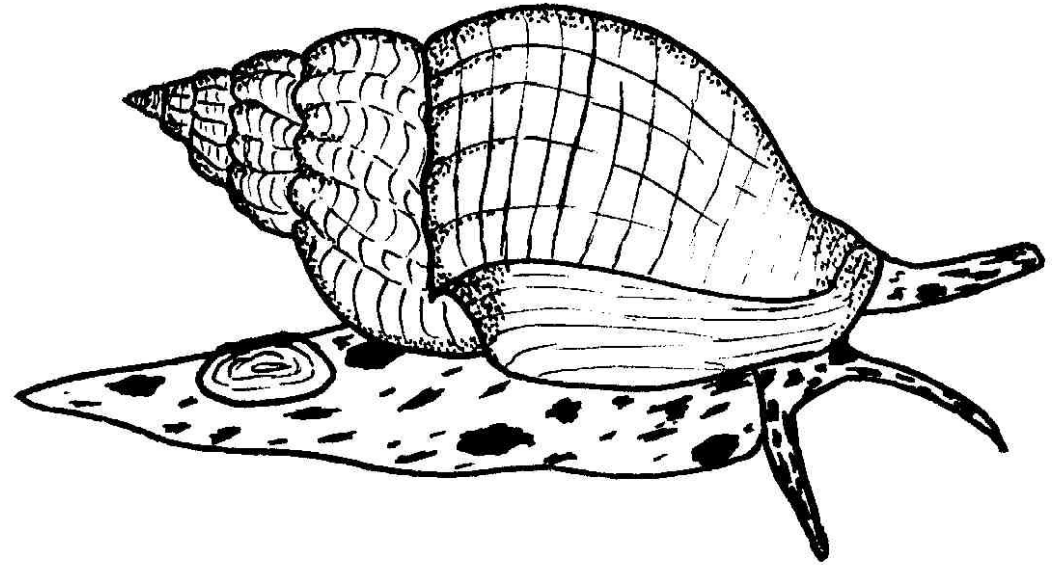
Høsting og omsetning av kongsnegler

Rica Hell – 10.11.2010

Merete Hestdal, Mattilsynet

mehes@mattilsynet.no

Kongsnegl, *Buccinum undatum*



Regelverk

Nytt hygieneregelverk på næringsmiddelområdet trådte i kraft 1. mars 2010.

Hygieneregelverket består av tre forskrifter:

Forskrift 2008-12-22 nr.1623 næringsmiddelhygieneforskriften gjennomfører forordning 852/2004 (H1) næringsmiddelhygieneforordningen + 2073/2005 (mikro)

Forskrift 2008-12-22 nr. 1624 animaliehygieneforskriften gjennomfører forordning 853/2004 animaliehygieneforordningen = H2 + bl.a 2074/2005 (anerkjente analysemetoder for biotoksiner)

Forskrift 2008-12-22 nr. 1622 animaliekontrollforskriften gjennomfører forordning 854/2004 animaliekontrollforordningen = H3

Forpliktelser til primærprodusent og mottaksanlegg

Iht. H1 artikkel 4 nr.1 jf. Vedlegg I er primærprodusentene forpliktet til å kontrollere farer i tilknytning til produksjonen.

Iht. H2 vedlegg III avsnitt VII nr. 4 a omfatter primærproduksjon de arbeidsoperasjoner som finner sted før levende muslinger ankommer en ekspedisjonssentral, en rensesentral eller en foredlingsvirksomhet.

Iht. H2 vedlegg III avsnitt VII kap. I nr.1 kan ikke muslinger omsettes på annen måte enn gjennom en ekspedisjonssentral.

Iht. H2 artikkel 3 jf. Vedlegg III avsnitt VII Kap. V skal driftsansvarlige for næringsmiddelforetak av muslinger sikre at muslinger som omsettes til konsum oppfyller kravene i helsestandarden for muslinger beskrevet i dette kapittelet.

Relevante farer

Relevante farer må dokumenteres. Det vil hovedsakelig si innholdet av mikroorganismer og marine biotoksiner i muslinger som skal høstes og omsettes. I tillegg må forurensende kjemiske stoffer i levende muslinger også være fraværende; H3 art.6 jf. vedlegg II kap.II B nr 1d.

H2 art. 3 jf vedlegg III avsnitt VII kap IV B - Hygienekrav på selve ekspedisjonssentralen vedrørende håndtering i forhold til kondisjonering, sortering, pakking, emballering, vasking.

H2 art. 3 jf vedlegg III avsnitt VII kap. VI Innpakking og emballering

H2 art. 3 jf vedlegg III avsnitt VII kap VII Identifikasjonsmerking og merking

Kongsnegler – regelverkskrav

I hygieneregelverk som det står i dag kommer kongsnegler inn under kravet om klassifisering

I brev fra Mattilsynet av 2.juli 2010 om Høring av forslag til endring av H2 og H3 foreslås det at sjøsnegler som er høstet utenfor klassifiserte produksjonsområder skal kontrolleres på ekspedisjonssentraler/ fiskeauksjoner/ produksjonsanlegg og tilsvarende at sjøsnegler kan høstes utenfor klassifiserte produksjonsområder

Begrunnelse for endring i regelverket mht sjøsnegler

Sjøsnegler er generelt ikke "filter feeders" dvs næringsfiltrerende. Kriteriene for klassifisering gjelder dermed ikke.

Da kan dokumentasjonskrav og identifikasjonsmerking som gjelder for kamskjell høstet utenfor klassifiserte områder også gjelde sjøsnegler.

Forskriftutkastene som nå er på høring, gjennomfører forordninger som endrer og utfyller EUs regelverk for næringsmiddelhygien. Se kommisjonsforordning (EU) nr. 505/2010 og (EU) nr. 558/2010. Alt ligger på <http://www.mattilsynet.no/regelverksutvikling/horinger>

Høringsfrist 3.oktober 2010

Implementering

Kommisjonsforordning (EU) nr. 505/2010 og (EU) nr. 558/2010 er allerede implementert i EU-medlemslandene. Må gjennom EØS for å bli tatt opp i norsk regelverk.

En forordning må implementeres i landets regelverk med den ordlyd og form som står i kommisjonsforordningene fra EU.

Kamskjell (og sjøsnegler) høstet utenfor klassifiserte områder

Ingen direkte krav om klassifisering.

Følgelig ingen krav om gebyr eller tilsyn i produksjonsområdet, og kostnader for alle analyser gjeldende relevante farer følger gammel ordning.

Ville kamskjell (og sjøsnegler) kan ikke selges direkte på markedet, men må via en godkjent ekspedisjonssentral. Offentlig kontroll av kamskjell høstet utenfor klassifiserte produksjonsområder skal gjøres på ekspedisjonssentralen.

Virksomheten plikter å varsle Mattilsynet om ekspedisjon av kamskjell / sjøsnegler. *H2 avsnitt 3 jf vedlegg III avsnitt VII Kap. IX og H3 avsnitt 6 jf. vedlegg II Kap III*

Angivelse av beliggenhet hvor sjøsnegler fanges

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som håndterer ville kongsnegl skal oppfylle krav til dokumentasjon i H2 Vedlegg III Kap.I pkt 3-7 og det kan være relevant at **registreringsdokumentet angir beliggenheten til det området kongsneglene er fanget.**

For omsetning av ville kongsnegler må helsestandardene for levende muslinger fastsatt i avsnitt VII kapittel V i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 være overholdt, samt at kravene i avsnitt VII kapittel IX i vedlegg III til nevnte forordning er oppfylt.

Analyse

For å oppfylle helsestandarden må analyse av relevant farer dokumenteres. Prøveuttak og analyse må gjennomføres.

Grenseverdiene gjelder for spiselige deler. Dersom hel kongsnegl skal omsettes utføres alle analyser på innmaten av hel kongssegl. Skall og fotplate (hard plate som dekker "inngangen" til sneglehuset) regnes ikke som spiselig del og skal derfor ikke analyseres.

Skal kun innmat omsettes og mage/tarm fjernes før omsetning er det tilstrekkelig å analysere kun det som kommer for salg. Ekspedisjonssentralen må da være godkjent for fjerning av skall og mage/tarm.

Eksport/omsetning av kongsnegl med for høyt innhold av fremmedstoffer

Det åpnes i Matloven for dispensasjon fra gjeldende bestemmelser dersom virksomheten kan dokumentere at importlandets bestemmelser ikke er til hinder for import.

Det vil si at kompetente myndigheter i bestemmelsesstaten godkjenner import etter å ha blitt fullt ut informert om årsakene til at næringsmiddelet ikke kan omsettes innenfor EØS området.

Kongsnegl og fremmedstoffer

Det kan gis dispensasjon fra kravet om at sneglen ikke skal overstige grenseverdien for kadmium fordi:

Det høye kadmiuminnholdet ikke skyldes forurensing, men sneglens biologi.

Forsøk* og litteratursøk har vist at kadmiuminnholdet kan knyttes til mage/tarmsystemet. Fjerning av mage/tarm reduserer kadmiuminnholdet.

*** Prosjekt iverksatt av Nærøy kommune i Nord-Trøndelag. Det ble kartlagt kadmiuminnhold i kongsnegl med og uten mage/tarm.**

Prosjektbeskrivelse

Med bakgrunn i problematikken rundt Cd-innholdet i kongsnegl ble det iverksatt et prosjekt av Nærøy kommune i Nord-Trøndelag.

Sommeren 2009 startet et prosjekt med å kartlegge Cd-innhold i kongsnegl med og uten mage/tarm.

Prosjektet ble utført i Follafjorden og ble støttet økonomisk av Innovasjon Norge og Nord-Trøndelag Fylkeskommune.

Prosjektetbeskrivelse - 2

To prøveuttak: Ett i juni og ett i desember 2009.

To størrelser: Under /over 7cm.

Alle analyser ble utført på spiselig deler av sneglen.

Sneglehuset (skallet) ble fjernet samt fotplaten ble skåret vekk før analyse.

To kategorier: Renset (fjernet mage og tarm) og urensset snegl.

Resultater fra prosjektet

Kadmiuminnholdet i hel snegl varierte mellom 0,8153 mg/kg 1,88 mg kg.

Syv av åtte prøver var over grenseverdien.

Kadmiuminnholdet i rensed snegl (muskel) varierte mellom 0,0455 og 0,0995 mg/kg.

Reduksjon i kadmiuminnhold etter fjerning av mage/tarm fjernet var 90-97%.

Dispensasjonspraksis i Mattilsynet

Regelverket setter krav til at flere vilkår blir vurdert før en søknad om dispensasjon kan innvilges. Det skal i hvert enkelt tilfelle foretas en tilstrekkelig vurdering og begrunnelse av vilkårene for dispensasjon i den konkrete saken.

Dispensasjon innebærer at gjeldende norsk regelverk på ett eller flere punkter kan fravikes for en bestemt produksjon eller i en avgrenset periode.

Arbeid videre

For å sikre enhetlig behandling vil Mattilsynet ved Hovedkontoret vil utarbeide en retningslinje til distriktskontorene for håndtering av evaluering av produksjonsområder og godkjenning av mottakssentraler .

Mattilsynet vil også utarbeide en retningslinje for regionkontorene som behandler dispensasjonssøknader. Denne vil da gjelde for eksport av kongsnegl med for høyt innhold av kadmium.

