

Foder- og Fødevaresikkerhed
J.nr. 2023-28-113-24153
Ref. JEJRA
Dato: 16-06-2023

Dispensation for Grønland vedr. superkøling og opbevaring af fisk i tubs

Som følge af en ændring af hygiejneforordningen for animalske fødevarer¹, giver Fødevarestyrelsen hermed dispensation fra bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder², så det bliver muligt at benytte superkøling ved transport og opbevaring af ferske fiskevarer. Det bliver også muligt at opbevare hele, rensede fiskevarer i vand i beholdere af trelags polyethylen, også kendt som 'baljer' eller 'tubs'.

Følgende dispensation er gældende til der udstedes nye regler på området. Fødevarestyrelsen kan dog til en hver tid vælge, med et rimeligt varsel, at tilpasse eller trække dispensationen tilbage.

Reglerne for fiskevarer, der ikke alene er bestemt til det grønlandske hjemmemarked, fremgår af bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder.

Superkøling:

For at give mulighed for at benytte superkøling ved transport og opbevaring af ferske fiskevarer, finder følgende anvendelse i stedet for bekendtgørelsens bilag 10, kapitel IX, punkt 1, litra a:

- *hvis superkølingsprocessen anvendes til transport af ferske fiskevarer, er transport i kasser uden is tilladt, forudsat at det tydeligt fremgår af disse kasser, at de indeholder superkølede fiskevarer. Under transporten skal superkølede fiskevarer overholde temperaturkrav i et interval på mellem – 0,5 og –2 °C i produktets kerne. Transport og opbevaring af superkølede fiskevarer må ikke vare i mere end 5 dage.*

Derudover tilføjes følgende til bekendtgørelsens bilag 10, punkt 1:

¹ EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer

² Bekendtgørelse nr. 19 af 9. januar 2019 for Grønland om fødevarevirksomheder

I dette afsnit forstås ved »superkøling« en proces, hvorved ferske fiskevarers temperatur sænkes til mellem fiskenes oprindelige frysepunkt og ca. 1-2 °C lavere.

Tubs:

For at give mulighed for at benytte beholdere af trelags polyethylen, 'tubs', til opbevaring af hele eller rensede fiskevarer, finder følgende syv punkter anvendelse, i stedet for de fem punkter der fremgår af bekendtgørelsens bilag 10, kapitel III, litra A, pkt. 1-5:

- 1. Hele eller rensede ferske fiskevarer kan transporteres og opbevares i koldt vand om bord på fartøjer. De kan også transporteres i koldt vand efter landingen og transporteres fra akvakulturvirksomheder, indtil de ankommer til den virksomhed på land, der udøver anden virksomhed end transportvirksomhed og sortering. Hvis der anvendes beholdere af trelags polyethylen fyldt med vand og is, kan de hele eller rensede ferske fiskevarer transporteres efter ankomsten til virksomheden på land, der udøver anden virksomhed end transportvirksomhed, forudsat at kravene i bilag 10, kapitel IX, punkt 1, litra a er opfyldt (jf. dog nedenfor i denne dispensation).*
- 2. Nedkølede, uemballerede varer, der ikke skal distribueres, afsendes, tilberedes eller forarbejdes straks efter ankomsten til en virksomhed på land, skal opbevares i is under passende forhold eller, hvis der er tale om hele eller rensede ferske fiskevarer, i beholdere af trelags polyethylen af isolerende materiale fyldt med is og vand.*
- 3. Der tilføres is, så ofte det er nødvendigt. Hvis der anvendes beholdere af trelags polyethylen fyldt med vand og is, skal de være rene og ubeskadigede. Vandet skal have en temperatur så tæt på 0 °C som muligt og dække alle fiskene. Is skal dække hele vandoverfladen i beholderne og sikre, at alle fisk befinder sig under islaget.*
- 4. Emballerede ferske fiskevarer skal nedkøles til en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is.*
- 5. Arbejde såsom hovedskæring og rensning skal foretages under hygiejniske forhold. Rensning skal, hvis der teknisk og kommercielt er mulighed herfor, finde sted hurtigst muligt, efter at varerne er fanget eller landet. Varerne skal vaskes omhyggeligt straks derefter.*
- 6. Arbejde såsom filetering og opskæring skal udføres på en sådan måde, at forurening eller tilsmudsning af fileterne og skiverne undgås. Fileterne og skiverne må kun ligge på arbejdsbordet i den tid, det tager at tilberede dem. Fileter og skiver skal indpakkes og om nødvendigt emballeres, og de skal nedkøles hurtigst muligt efter tilberedningen.*
- 7. Beholdere til forsendelse eller opbevaring af uemballerede tilberedte ferske fiskevarer, der opbevares i is, skal sikre, at smeltevandet bortledes og ikke forbliver i kontakt med fiskevarerne.*

Derudover finder følgende anvendelse i stedet for bekendtgørelsens bilag 10, kapitel IX, punkt 1, litra a:

- a) *ferske fiskevarer, optøede uforarbejdede fiskevarer samt kogte og kølede varer af krebsdyr og bløddyr skal opbevares ved en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is. Hvis der anvendes beholdere af trelags polyethylen fyldt med vand og is til transport af hele og rensede ferske fiskevarer, skal der være is til stede under hele opbevaringen/transporten, som skal foregå ved kontrolleret temperatur. Transport og opbevaring af hele og rensede ferske fiskevarer i beholdere af trelags polyethylen fyldt med vand og is må ikke vare i mere end 3 dage*

Baggrund

Efter en ændring af hygiejneforordningen for animalske fødevarer, som trådte i kraft d. 8. december 2022, blev det en mulighed at bruge beholdere af trelags polyethylen, 'tubs', til opbevaring af hele eller rensede fiskevarer. Samtidigt blev det muligt at benytte teknikken superkøling ved transport og opbevaring af fiskevarer. De betingelser der fremgår af dispensationen, stammer derfor fra EU-reglerne. Reglerne for tubs fremgår af forordningens bilag 3, afsnit VIII, kapitel 3, litra A, punkt 1-3 og kapitel VIII, punkt 1, litra A. Reglerne for superkøling fremgår af forordningens bilag 3, afsnit VIII, punkt 1 og kapitel VIII, punkt 1, litra c.

- Tub er beholdere af tre-lags polyethylen, der fyldes med is og vand. Vandets overflade skal være dækket af is under opbevaringen, og vandets temperatur skal være så tæt på 0 °C som muligt. Opbevaring i tubs er begrænset til tre døgn. Tub kan bruges til at transportere og opbevare hele eller rensede fiskevarer. Det har ikke tidligere været muligt at opbevare fiskevarer i isvand efter ankomsten til den første virksomhed på land, der udfører anden virksomhed end transport og sortering.
- Superkøling er en teknik hvor fiskevarer bliver nedkølet til 1-2 °C under frysepunktet, hvilket muliggør at fiskevaren kan opbevares og transporteres uden is. Hvis fiskevarer behandles med superkøling og transporteres uden is, skal det klart fremgå af transportbeholderne, at fiskevarerne er superchilled. Superchilled fiskevarer skal have en kerntemperatur mellem -0.5 og -2 °C og må maksimalt opbevares i fem dage.

Selvom Grønland ikke er medlem af EU, har Grønland opnået samhandelsstatus³ i forhold til bl.a. fiskevarer. Før der kan samhandles med EU-landene, er det nødvendigt at implementere relevant EU-lovgivning i den Grønlandske lovgivning. Det er Fødevarestyrelsens opgave at udarbejde og revidere generelle retsfor skrifter på en række områder for Grønland – herunder for fiskevarer.

³ Rådets afgørelse af 28. juni 2011 om fastsættelse af forenklede bestemmelser om og procedurer for hygiejnekontrol af fiskevarer, levende toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle samt biprodukter heraf og produkter fremstillet af disse biprodukter fra Grønland